Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

Кушать подано!

www.appetite.org.ua

№12/1
'09/'10

ISSN 1819-8910

4 821819 891063 12>

Предпраздничные дни полны очарования: на улице приятно бодрит морозный воздух, а дома наполняют душевным теплом запахи хвои, цитрусовых и выпечки. Чтобы в зимние месяцы вас не покидало ощущение праздника, подавайте к вечернему чаю изумительный английский десерт. Рождественский пудинг, сэр! (рецепт на стр. 49).

Предвкушение праздника

- новогодний мастер-класс
- к бабушке на Рождество
- апельсиновое меню
- согревающие пунши

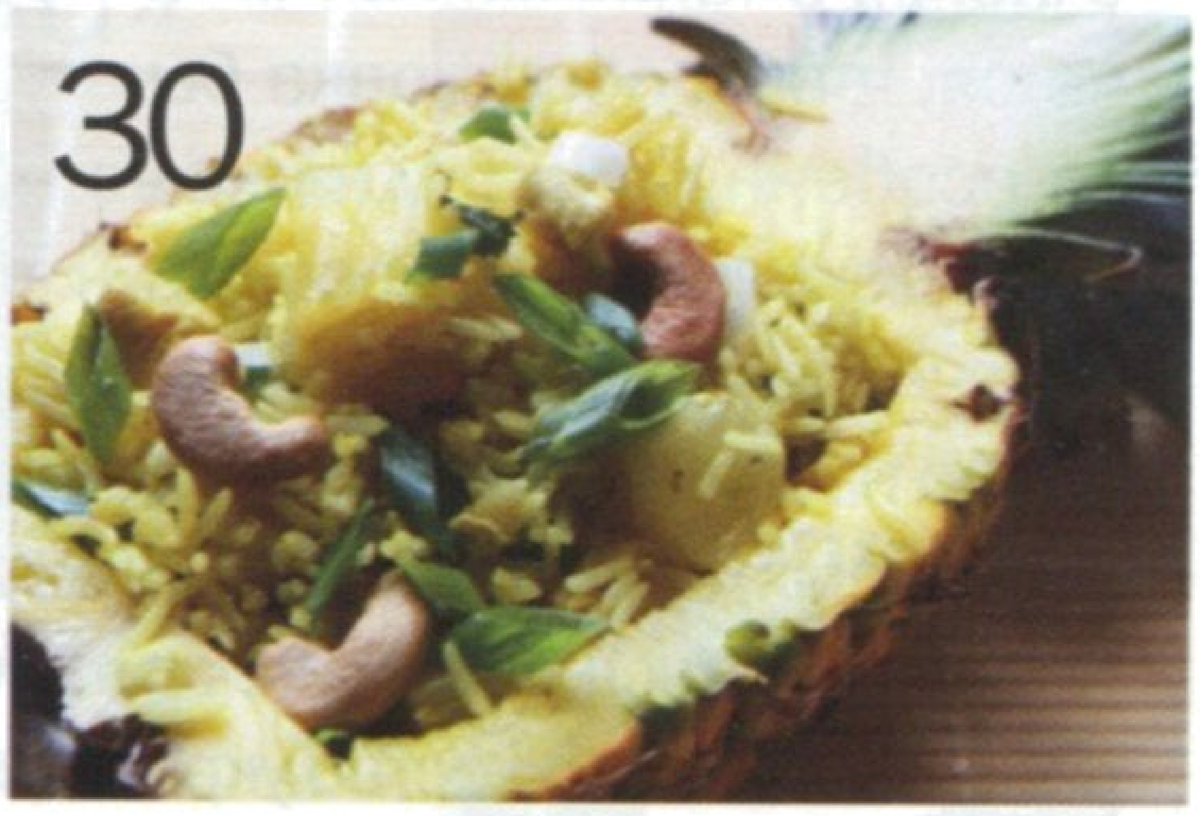
60 рецептов

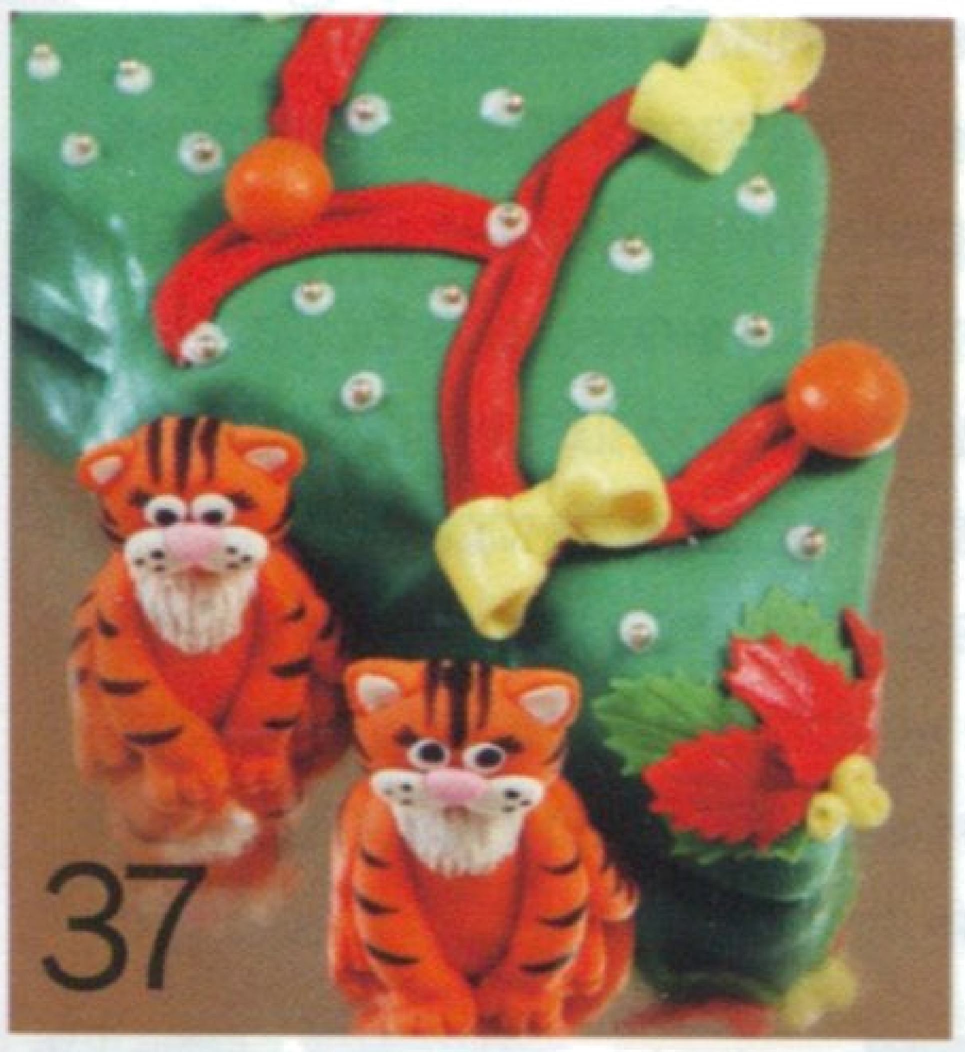
ВЫБИРАЕМ ШАМПАНСКОЕ

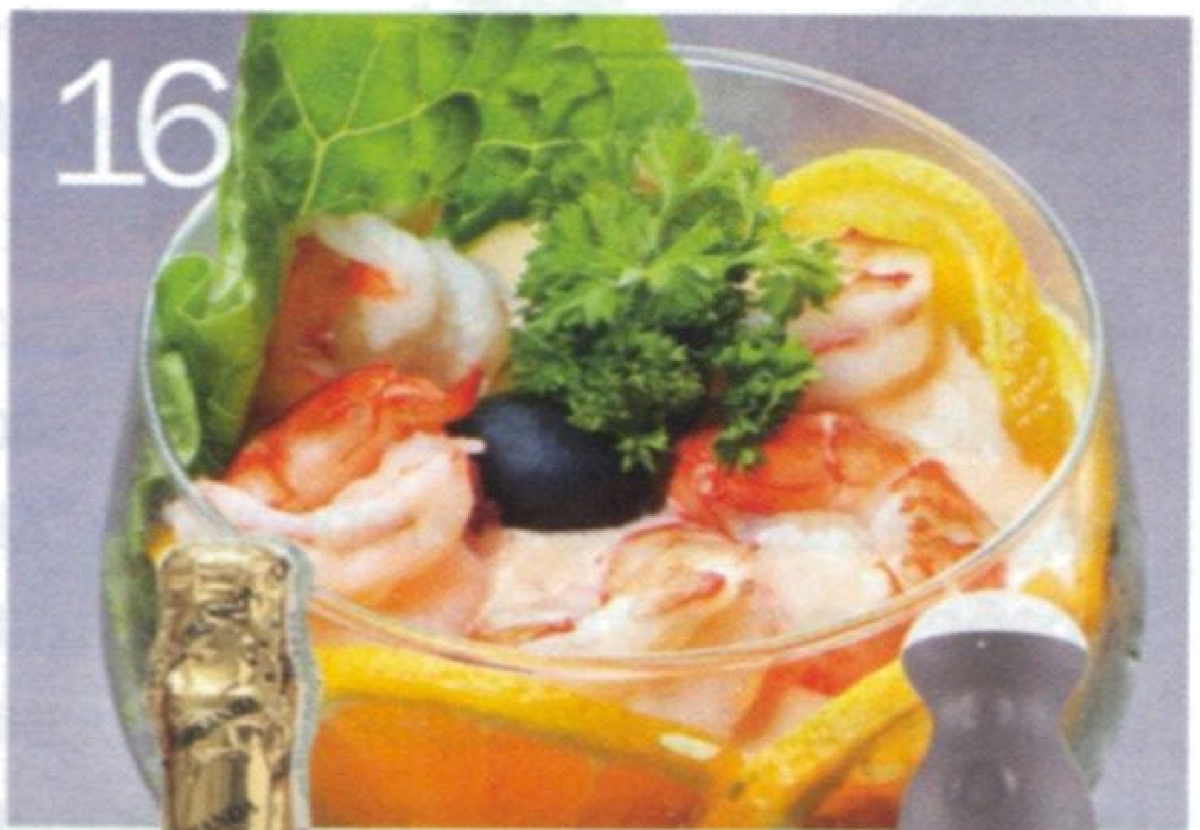
Journal-plaza.net

Кушать подано!

№12/1 '09/'10







www.appetite.org.ua

4 Новости

8 За покупками
Шампанского!

12 Первые блюда
Супы с дымком

16 Праздничная кухня
Обыкновенное чудо

20 Продукт месяца
Зимнее солнце

24 Блюдо из ресторана
Турция близко

30 Гурман-клуб
Страна улыбок

33 Простые рецепты
От бабушки Нины

37 Мастер-класс
Все на елку!

40 Сытный обед
Великолепное трио

44 Кулинарная библиотека
Царский стол

49 Рецепт с обложки
Английский рождественский пудинг

52 Десерты
Очень снежные

56 Напитки
Согрей меня

58 Wellness-меню
Еще раз про морковь

63 Техника
Полное погружение

64 Посуда
Отчаянным домохозяйкам

65 Сервировка
Пока все дома

66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать холодец еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Гладкова

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!»,
№12/01 (40) 2009/2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПРот 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко
За содержание и достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Цветоделение и печать – СЭМ
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 55 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua, http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста, по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2009 г.
Все права защищены.

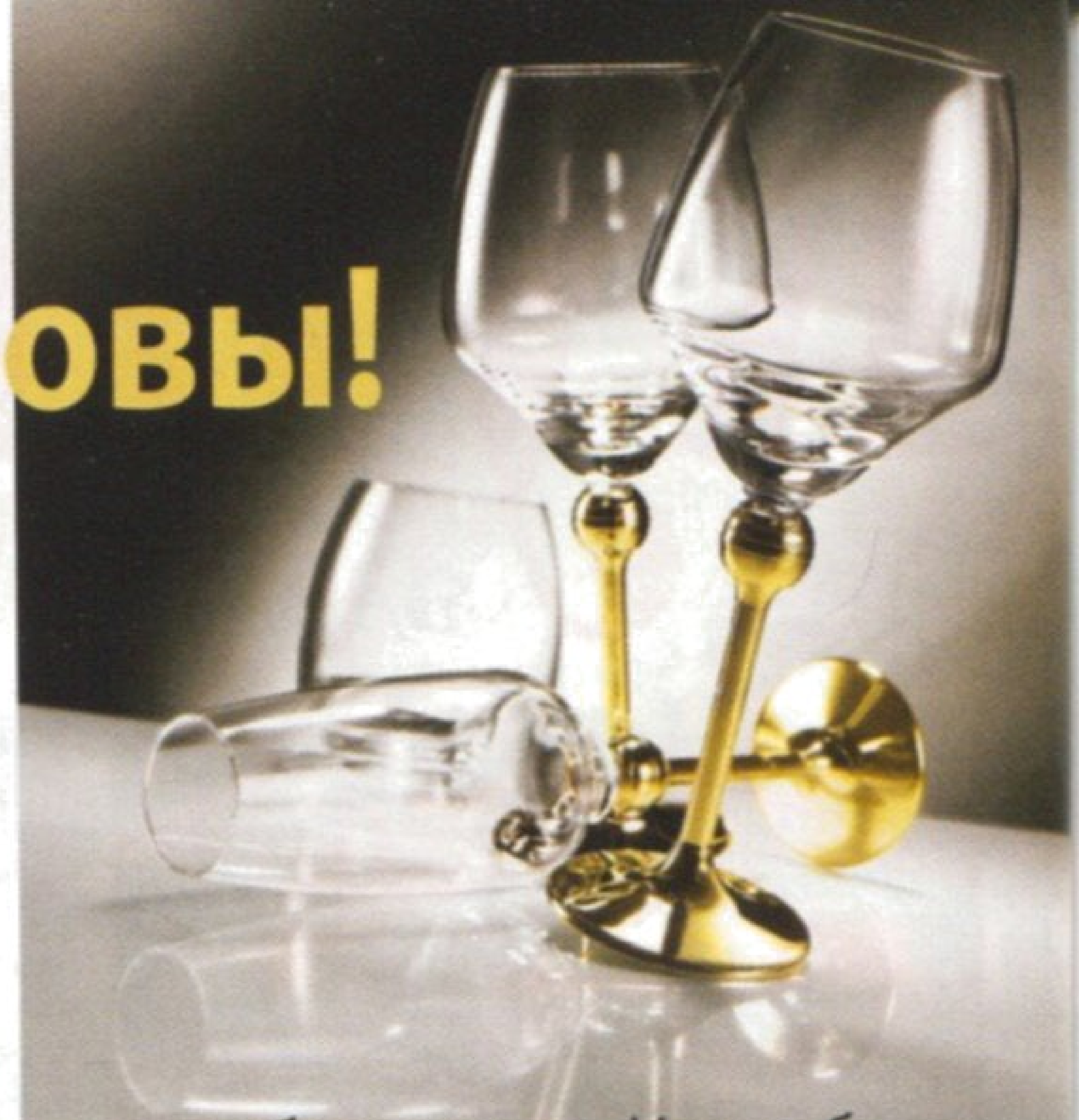
international media издательский дом

Journal-plaza.net

«Идеальному Дому» – 5 лет!

Свой первый юбилей – 5 лет со дня выхода первого номера – отмечает «Идеальный дом» – журнал стильных интерьерных решений и практичных советов для тех, кто влюблен в свой дом. За это время свет увидели 57 выпусков издания. Редакция «Кушать подано!» поздравляет коллег с круглой датой и желает творческого вдохновения и удовлетворения как от самой работы, так и от результатов этого труда. Растите большими (относительно тиража, количества страниц, числа читателей и бюджета)! Праздничный ноябрьский номер вышел в увеличенном формате. Он особенно красочный, интересный и полезный, на его страницах читателей ждут подарки и сюрпризы. Более подробно познакомиться с журналом можно на его интернет-страничке: www.idealhome.org.ua.

Будем здоровы!



В новогоднюю ночь мы поднимем тосты, желая друг другу счастья. В такие моменты хочется, чтобы обстановка была особенной: нарядная елка, изысканная сервировка и, конечно же, роскошные бокалы. До наступления праздника есть время, поэтому поспешите позаботиться обо всем заранее. Любое торжество украсят бокалы из новой коллекции Magic Harmony от компании Zepter. Современные, изысканные бокалы раскрывают аромат и вкус напитка. Они обладают еще одной интересной особенностью: запатентованная система фиксации позволяет для нескольких наборов бокалов использовать всего один набор ножек. Чаша бокала соединяется с ножкой из нержавеющей стали благодаря специальному механизму фиксации. Это делает бокалы Magic Harmony очень удобными в хранении. Zepter позаботил и о здоровье: чаша бокала не содержит свинца, и при этом обладает прозрачностью и устойчивостью, которые свойственны хрусталю. Magic Harmony – это новейшие технологии и вечная красота.

Здесь все прозрачно

Вкус блюд и напитков даже у лучшего кулинара зависит от качества ингредиентов, которые использовались для приготовления. В том числе и от такого компонента, как вода. На самом деле хорошая вода может сделать блюдо еще вкуснее. Так, сбалансированный минеральный состав воды «Прозора», которую добывают из природных источников Хмельницкой области (г. Красилов), прекрасно подходит и для приготовления еды, и для ежедневного употребления. Главная особенность «Прозорой» – ее молекулы расположены так, что сохраняют без изменения свою идеальную природную структуру. Поэтому она совпадает со структурой внутриклеточной воды в нашем организме. Для поддержания здоровья такая вода гораздо полезнее, чем обычная сырая и даже очищенная вода. Кроме того, вы непременно оцените и борщ, и пюре, и чай, приготовленные с использованием «Прозорой»!

Journal-plaza.net

Дневная норма витаминов в порции крупы ТМ «Жменька»

Гречневая каша славится своими полезными свойствами. В нежареной гречневой крупе ТМ «Жменька» удалось сберечь рекордное количество полезных веществ. Это отборные зерна, полученные путем мягкой очистки без применения тепловой обработки. Отсутствие влияния высоких температур позволяет сохранить в крупе множество витаминов, микро- и макроэлементов и полноценных белков, необходимых для здоровья. В 100 г нежареной гречневой крупы ТМ «Жменька» содержится дневная норма витаминов группы В и витамина Е. Нежареная гречневая крупа ТМ «Жменька» – одна из немногих круп, что подходит как для обычного, так и для диетического питания.

А у нас весна!

М'ЯСНА ВЕСНА

Почетное место на столе занимают мясные блюда – будь то праздничное меню или семейный обед. В ассортименте ТМ «М'ясна весна» вы найдете мясную продукцию для каждого случая: полуфабрикаты в мелком куске, из которых можно приготовить любое блюдо, порционно нарезанные – для тех, кто предпочитает не тратить много времени на приготовление, мясо для шашлыка или свиные ребрышки – для любителей пикников. Вся продукция ТМ «М'ясна весна» выпускается в удобной упаковке, защищающей продукцию от воздействия окружающей среды и сохраняющей мясо свежим. Продукция выпускается на предприятии с замкнутым производственным циклом, что позволяет контролировать качество на всех этапах: от производства кормов для животных и мониторинга санитарного и ветеринарного состояния животных в период выращивания до производственного процесса и контроля качества продукции в торговой сети. Продукция ТМ «М'ясна весна» не содержит ГМО и синтетических добавок, а по содержанию белков, жиров и питательных веществ соответствует показателям постного мяса. «М'ясна весна» – только свежее мясо!

Пополнение сырной коллекции от ТМ «Добряна»

Всем ценителям элитных продуктов сообщаем – появились сыры с новыми вкусами от ТМ «Добряна»: «Бри с паприкой» и «Камамбер с зеленым перцем». Бри – сыр, покрытый плесенью, мякоть которого представляет собой кремообразную массу бледно-желтого цвета. В сочетании с паприкой сливочный вкус Бри играет ароматами, а ее сладковатый вкус наполняет сыр новыми нотками. Еще один представитель «сырной элиты» – Камамбер, который покрыт пушистой корочкой, а внутри имеет бледно-желтую текучую мякоть. Тонкий, с нежным привкусом шампиньонов, вкус Камамбера в сочетании с острым зеленым перцем – это сплетение пикантности и нежности, пьянящее ароматом. Компания ДП «Милкиленд-Украина» – единственный производитель элитных сыров в Украине – продолжает радовать потребителей новыми сырными изысками. Спешите попробовать!

Французский вкус от Kuhne

Салаты на каждый день можно приготовить даже из самых простых продуктов: огурцов, листовых салатов или помидоров. А благодаря разнообразным салатным соусам Salatfix от Kuhne можно значительно обогатить их вкус. Например, обратите внимание на соус «Французский Дижон». Это изысканный вариант салатных заправок, изготовленный из натуральной дижонской горчицы, с ароматными травами и пикантным уксусом. Натуральная дижонская горчица придает вкусу новой заправки утонченной остроты, а молотые зерна горчицы – характерный вид. Среди салатных заправок Salatfix вы всегда найдете подходящую заправку для вашего любимого салата, будь то соус «Итальянский», «Тысяча островов», «Бальзамико» или «Пряные травы». Салатные соусы Salatfix от Kuhne не оставляют неисполненным ни одного желания!

Секрет фирмы

Лето красное пропела, оглянуться не успела... Вы тоже не подготовились к зимнему сезону, а домашние требуют вкусные консервированные помидорчики и аппетитное лечо? К тому же, вот-вот наступит пора праздничных застолий, и тут никак не обойтись без любимых овощных закусок... Спешим сообщить – это не проблема: на полках магазинов можно найти целый ассортимент консервированных овощей с настоящим домашним вкусом от ТМ «Маринадо»: «Томаты маринованные», «Томаты черри маринованные», а также новые «Томаты в собственном соку» и «Лечо». Производителю удалось добиться традиционного вкуса благодаря тому, что для консервации используются только натуральные компоненты и экологически чистые овощи, выращенные в Закарпатье. Так, например, в составе «Лечо» – отборный сладкий перец, томат-пюре, сахар, соль и уксусная кислота. Как раз кстати для новогоднего стола придется и другая продукция от ТМ «Маринадо» – «Зеленый горошек», «Корнишоны деликатесные», «Огурцы маринованные», «Хрен столовый», два вида «Маринованных грибов», а также «Горчица крепкая» и «Горчица нежная».

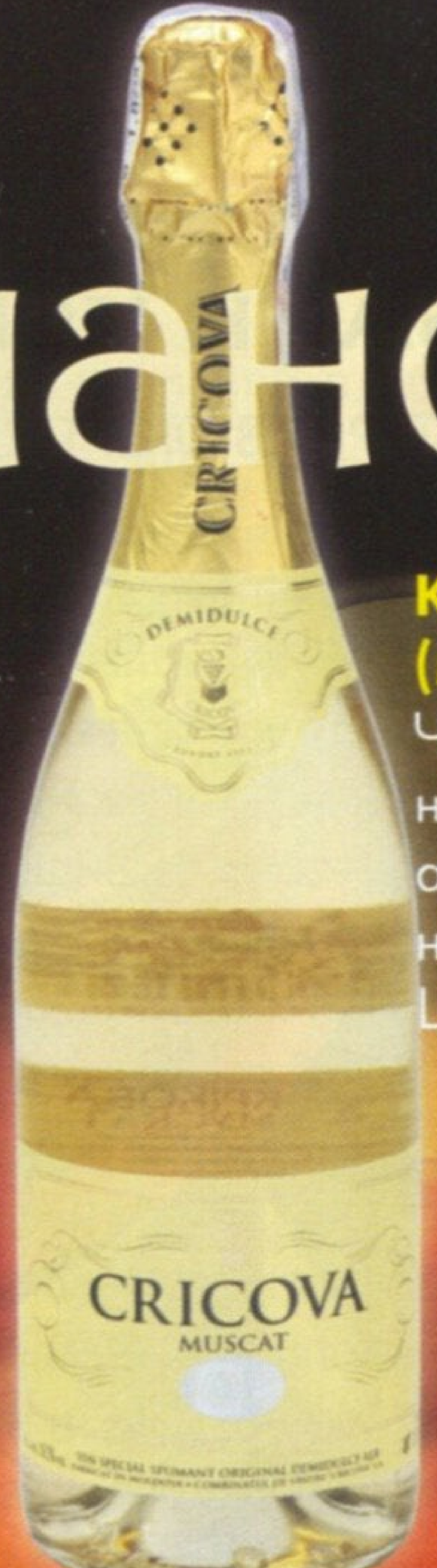
Домашние традиции

Накануне Нового года ТМ «Маринадо» широко представила в магазинах как уже полюбившуюся украинцам консервированную продукцию, так и новинку – икру кабачковую, «заморскую», как сказал герой известного фильма «Иван Васильевич меняет профессию». Шутки шутками, но кабачки действительно являются заморскими овощами – они попали в Европу 500 лет назад из Африки. В общем-то, ничего дефицитного в составе овощного деликатеса нет: кабачки, морковь, лук, томатная паста, масло, соль, пряности, приправы, зелень – это стандартный заводской рецепт. Но у фирмы есть собственные секреты. Особый вкус икре могут придать дополнительные ингредиенты, например, экзотические пряности. Однако ТМ «Маринадо» не раскрывает нюансы рецептуры (коммерческая тайна!). А предлагает самым взыскательным судьям – покупателям разгадать ее секрет. Девиз торговой марки гласит: «Все дело в маринаде!». Попробуйте, и вы в этом убедитесь!

Journal-plaza.net

Шампанского!

Даже самые заядлые скептики в новогоднюю полночь поднимут бокалы с этим игристым напитком и с замиранием сердца загадают желание. Выбираем белое полусладкое!



КРІКОВА (Молдова)
Чистый гармоничный вкус с тонким ароматом жасмина и лимона.
Цена – 41,74 грн.

ЗОЛОТАЯ БАЛКА
У напитка тонкий аромат и приятный гармоничный вкус
Цена – 30,49 грн.

ОРЕАНДА
Оригинальный кисло-сладкий вкус с легкой горчинкой – для истинных ценителей.
Цена – 28,25 грн.

УКРАЇНСЬКЕ
Благородный напиток с богатым насыщенным вкусом.
Цена – 28,44 грн.

СОВЕТСКОЕ
У напитка самый традиционный вкус и пьянящий виноградный букет.
Цена – 26,14 грн.

АРТЕМІВСЬКЕ
Тонкий, мягкий, освежающий вкус и нежный цветочный аромат.
Цена – 35,49 грн.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Союз благородных

Традиционно один из самых благородных продуктов – сыр – подают с его не менее достойным спутником – вином. И такое сочетание по праву считается самым изысканным. Но несмотря на то, что здесь участвуют всего две составляющие, в этом деле достаточно тонкостей, которые обязательно нужно учитывать.

Если вы хотите получить вкусовое сочетание, достойное стола аристократа, не идите на компромисс – сыр должен быть элитным. Единственная компания в нашей стране, которая производит именно такие сыры «высшего класса», – ДП «Милкиленд-Украина». Благодаря тому, что для изготовления используется только отборное молоко, а качество продуктов строго контролируется на всех этапах производства и соответствует международным стандартам качества ISO и контроля НАССР (контроль всего производственного процесса – начиная с отбора сырья и заканчивая качеством готовой продукции) сыры от «Милкиленд» действительно можно отнести к лучшим из лучших.

Драгоценный БРИллиант

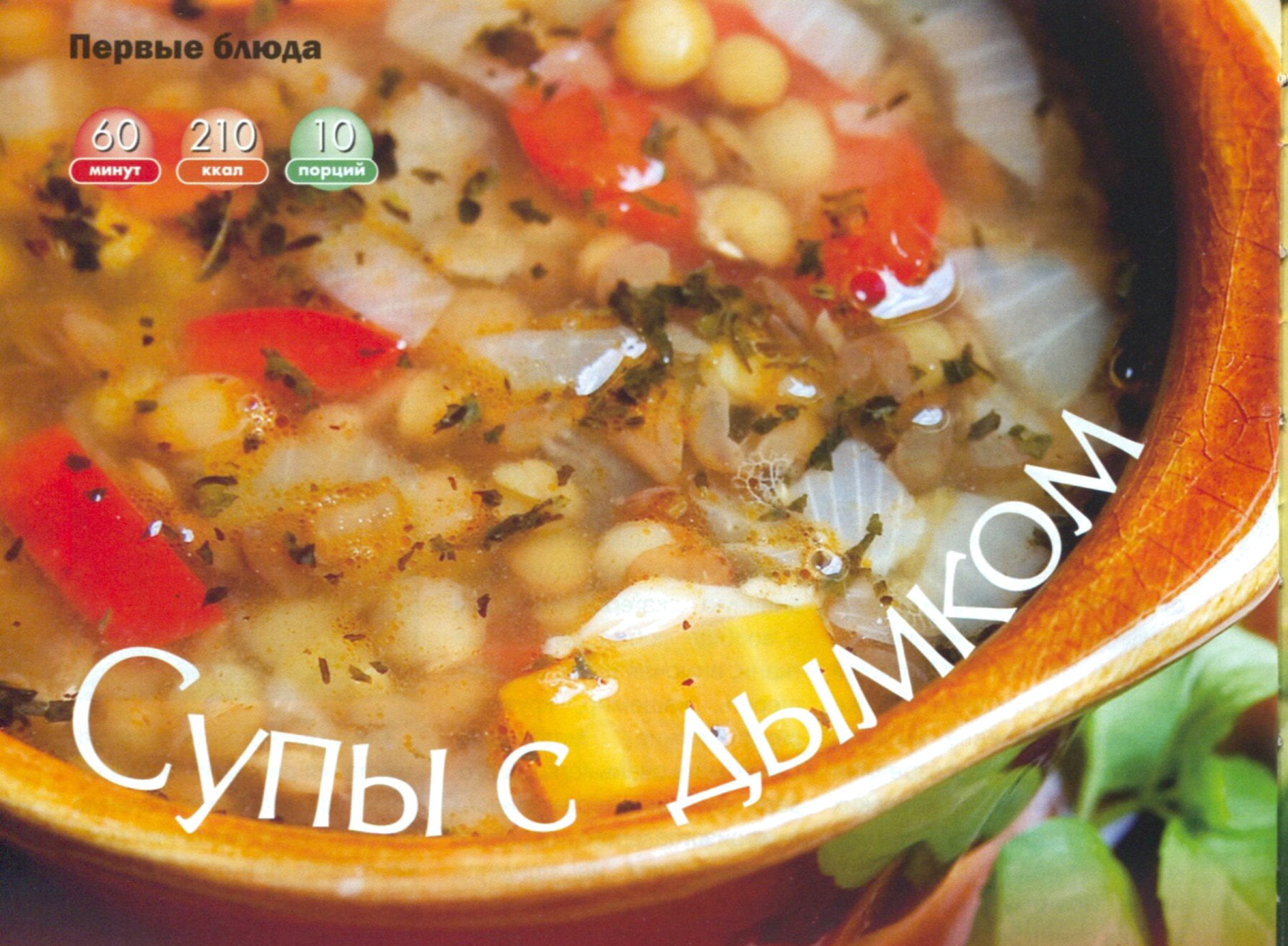
Молодой сыр Бри имеет мягкую сливочную текстуру, а снаружи покрыт корочкой благородной белой плесени. Бри обладает очень нежным вкусом с легкой кислинкой и слегка грибным привкусом и запахом. Он бархатный и шелковистый, как заварной крем. Его пикантный вкус варьируется от фруктового до грибного. В ассортименте компании «Милкиленд» Бри представлен как в чистом виде, так и с различными наполнителями: кешью, грибы и паприка. Исключительным дополнением к этому сорту сыра может стать как красное, так и белое вино.

Цвета ясного неба

Рокфор – истинный родоначальник голубых сыров – отличается ярко выраженным неповторимым пикантно-острым и слегка перечным вкусом и ароматом. «Голубые» сыры получают с помощью плесени вида Penicillium roqueforti. Откроем небольшой секрет: для того, чтобы сыр был пронизан плесенью, его прокалывают иглами – таким образом плесень развивается в образовавшихся каналах. В результате чего и получается сыр с зелено-голубыми прожилками, с чуть рыхлой, маслянистой, слегка влажной консистенцией. С голубыми сырами наилучшим образом сочетаются десертные и крепленые красные вина, а также сухие белые вина.

Да здравствует король!

Среди французских сыров есть и свой признанный король – им считается сыр сорта Камамбер. Внутри он имеет бледно-желтую текучую мякоть с тонким привкусом шампиньонов, а снаружи – пушистую снежно-белую корочку, образованную специальной сырной плесенью видов Penicillium camemberti. Этот сыр компания «Милкиленд» также изготовляет не только в чистом виде, но и с такими наполнителями как кешью, грибы и зеленый перец. Камамбер принято употреблять с красными молодыми терпкими винами.



60 минут | 210 ккал | 10 порций

Супы с дымком

Над горячей тарелкой этих супов струится ароматный дымок. Мало того, у них не только совершенно аппетитный запах, но и очень насыщенный, богатый вкус. Ведь их главные составляющие – всевозможные мясные копчености, которые и придают первым блюдам пикантную нотку.

Чечевичная похлебка

На 10 порций:

- *500 г копченых ребрышек или рульки*
- *200 г чечевицы*
- *3 л воды*
- *3 луковицы*
- *2 моркови*
- *3 репы*
- *соль по вкусу*

1 Промойте и замочите чечевицу в холодной воде на 6–8 часов. Слейте воду, переложите чечевицу в котелок. Снова залейте чистой водой и поставьте вариться на средний огонь.

2 Копченые ребрышки или рульку порубите крупными кусками, добавьте в котелок к чечевице.

3 Репчатый лук, морковь и репу мелко порежьте, добавьте в котелок к чечевице.

4 Когда чечевица станет мягкой, достаньте из похлебки мясо. Котелок оберните шерстяной тканью и поставьте упревать на 20–30 минут.

5 Мясо мелко порежьте, у рульки срежьте шкурку. Положите мясо в котелок, посолите похлебку по вкусу.

123RF, FOTOLIA

Journal-plaza.net

Гороховый суп

На 4 порции:

- *500 г копченого окорока*
- *200 г сушеного гороха*
- *1,5 л воды*
- *3 картофелины*
- *1 луковица*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *20 г зелени*
- *соль, молотый черный перец по вкусу*

1 Промойте и замочите сушеный горох на 5–6 часов в холодной воде.

2 Слейте воду, переложите горох в кастрюлю. Снова залейте чистой водой и поставьте вариться на средний огонь.

3 Копченый окорок нарежьте мелкими кубиками, добавьте в кастрюлю с горохом и варите в течение часа.

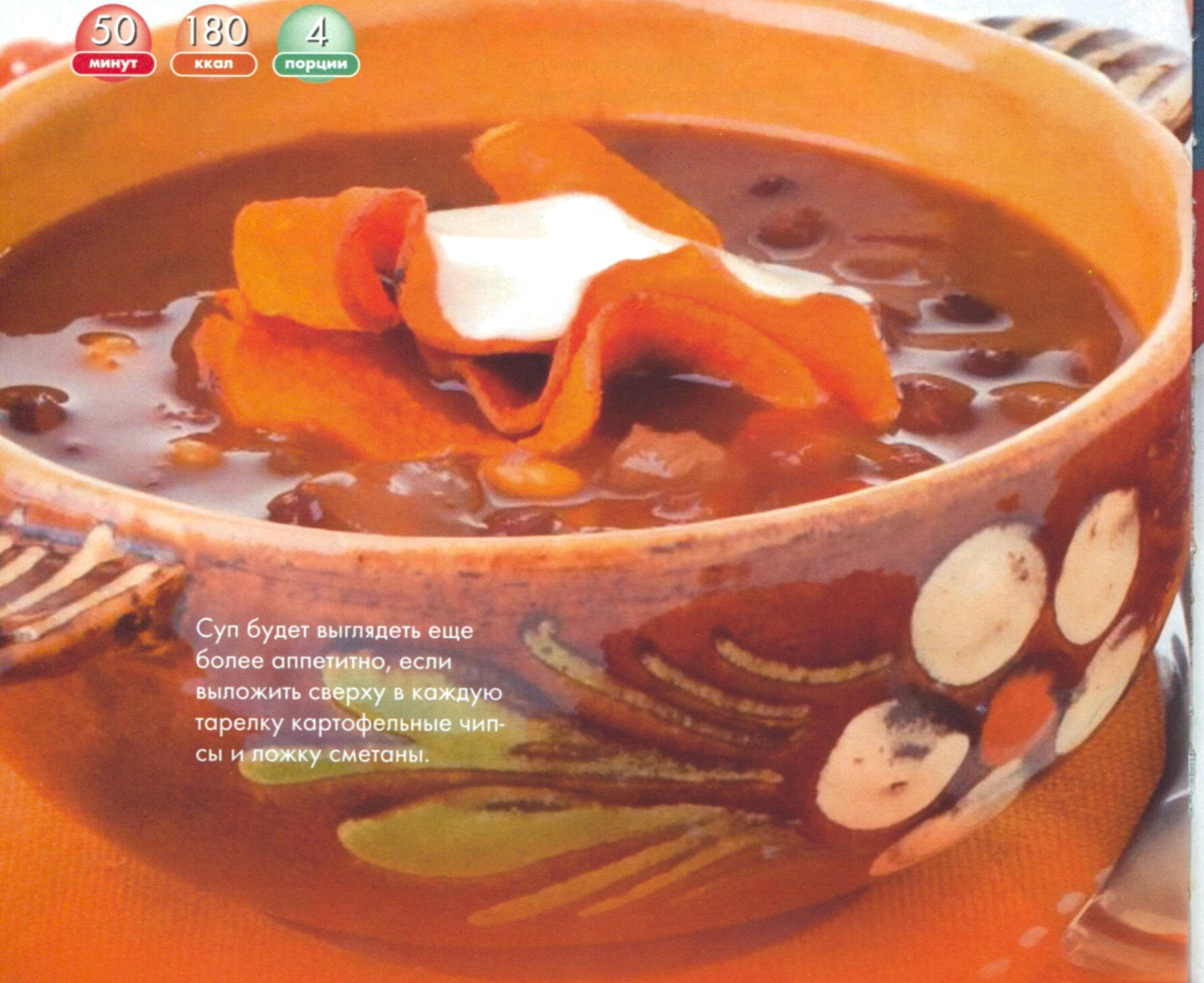
4 Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на сливочном масле.

5 Картофель нарежьте кубиками, добавьте в суп. В конце варки заправьте суп обжаренным луком, солью, перцем и мелко рубленой зеленью.

При подаче этот суп можно украсить мелко нарезанной копченой колбаской и соленым огурцом. Также сверху можно выложить сухарики и зелень.

90 минут | 230 ккал | 4 порции

50 минут | 180 ккал | 4 порции



Суп будет выглядеть еще более аппетитно, если выложить сверху в каждую тарелку картофельные чипсы и ложку сметаны.

Фасолевый суп

На 4 порции:

- 400 г копченых ребрышек
- 1 банка фасоли в томатном соусе
- 1,5 л воды
- 4 картофелины
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 болгарский перец
- 2–3 ст.л. томатной пасты
- 20 г зелени
- соль по вкусу
- молотый черный перец по вкусу

1 Сварите бульон из копченостей.

2 Картофель, болгарский перец и морковь порежьте кубиками. Мелко порежьте лук и зелень.

3 Спассеруйте лук с морковью на растительном масле. В бульон положите картофель и болгарский перец.

4 Когда картофель станет мягким, добавьте в суп спассерованные морковь и лук. Влейте фасоль в томатном соусе вместе с жидкостью, продолжайте варить на медленном огне.

5 Добавьте по вкусу томатную пасту (можно кетчуп), посолите и поперчите. Снимите с огня и добавьте зелень.

123RF, FOTOLIA

Journal-plaza.net

Старочешский грибной суп

На 4 порции:

- 300 г варено-копченой колбасы от ТМ «Добров»
- 100 г сушеных грибов
- 2 л говяжьего бульона
- 4 зубчика чеснока
- 2 луковицы
- 2 ст.л. муки мелкого помола
- небольшой кусок сала
- соль, молотый черный перец, дробленый тмин по вкусу

1 Замочите грибы в холодной воде на 6–8 часов, промойте.

2 Нарежьте грибы небольшими кубиками или полосками. Мелко нарежьте лук и чеснок.

3 Растопите в кастрюле кусок сала, добавьте лук, чеснок и грибы. Слегка припустите смесь, загустите ее мукой и влейте говяжий бульон. Всыпьте тмин, черный перец и соль. Варите суп, пока грибы не станут мягкими.

4 Нарежьте колбасу на кубики среднего размера, слегка обжарьте на сковородке, добавьте в суп за 5 минут до готовности.

30 минут | 190 ккал | 6 порций

Изделия ТМ «Добров» сочетают идеально подобранные пропорции мясных ингредиентов и традиционную рецептуру. Продукция изготавливается из свежего мяса, шпика и природных специй, а для копчения применяют натуральную щепу.

15 минут · 161 ккал · 20 порций

Обыкновенное чудо

В новогодние дни, наверное, каждый ждет, что обязательно произойдут чудеса. Мы тоже верим в это и хорошо знаем: нужно просто очень захотеть. А уж одно, пускай маленькое, чудо – точно в нашей власти! Ведь, совмещая самые обычные продукты с деликатесными, можно сотворить своими руками настоящее кулинарное чудо.

Тарталетки с тунцом

На 20 порций:

- *2 банки тунца в масле*
- *4 яйца*
- *150 г майонеза*
- *2 соленых огурца*
- *соль по вкусу*
- *лимон для украшения*
- *петрушка для украшения*
- *20 тарталеток из песочного теста*

1 Сварите яйца вкрутую. Остудите и натрите на очень мелкой терке.

2 С консервов с тунцом слейте масло, рыбу разомните вилкой. Соленые огурцы натрите на мелкой терке.

3 Смешайте подготовленные ингредиенты, заправьте майонезом,посолите и взбейте до получения кремообразной массы.

4 Аккуратно разложите пасту по тарталеткам. Украсьте четвертинками долек лимона и листиками петрушки.

CANSTOCKPHOTO

Journal-plaza.net

Салат из креветок с апельсинами

На 2 порции:

- *400 г варено-мороженых креветок «DeLuxe»*
- *3 апельсина*
- *1 огурец*
- *100 г майонеза*
- *2 листа салата*
- *2 маслины для украшения*
- *соль по вкусу*

1 Разморозьте креветки, очистите от панциря.

2 Два апельсина очистите от кожуры, разрежьте на дольки, а затем – на небольшие кусочки.

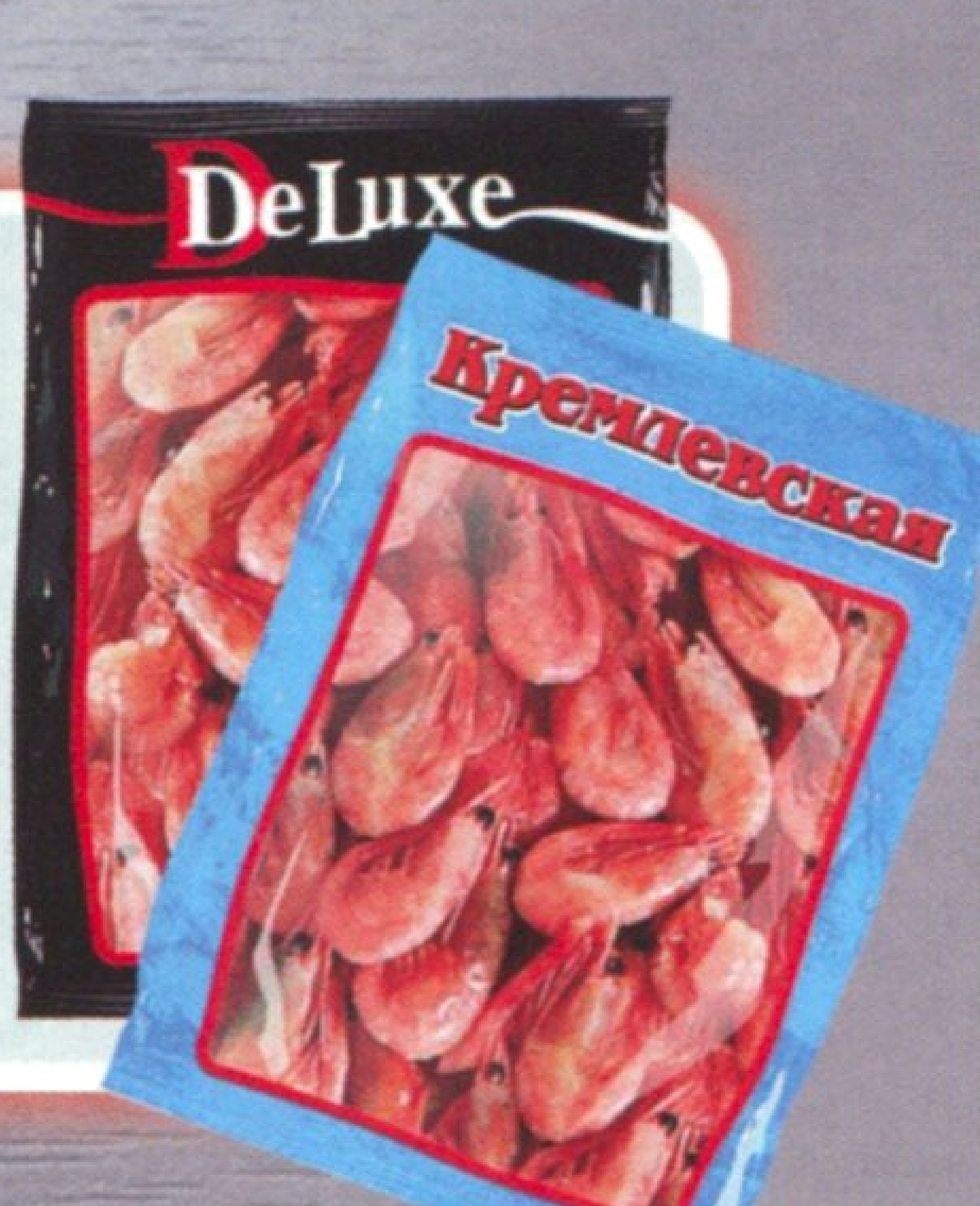
3 Огурец очистите и натрите на крупной терке.

4 Соедините креветки, апельсины и огурец. Добавьте майонез, посолите и тщательно перемешайте салат.

5 На дно широких бокалов выложите по одному салатному листу, по бокам – нарезанный кружочками апельсин. Поместите салат из креветок в бокалы, сверху положите по одной маслине.

10 минут | 115 ккал | 2 порции

Креветки ТМ «DeLuxe» и «Кремлевская» незаменимы как на праздничном столе, так и для ежедневного употребления.



Баранина с салатом из авокадо

На 6 порций:

- 700 г мякоти баранины
- 100 мл белого сухого вина
- 100 мл ананасового сока
- 2–4 ст.л. лимонного сока
- 8 ст.л. рубленой кинзы
- 3 небольших перца чили
- 3 помидора
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 2 ст.л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

1 Мясо нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон. Перец чили измельчите.

2 Смешайте по 1 ст.л. вина, ананасового и лимонного сока. Добавьте часть рубленой кинзы, треть измельченного чили и половину рубленого чеснока. Эту часть смеси отложите.

3 Оставшееся количество вина, сока, кинзы, чили и чеснока смешайте, соедините с мясом и маринуйте 1 час.

4 Один авокадо очистите от кожицы, удалите косточку и мелко нарежьте. Соедините со смесью из пряностей и вина. Добавьте нарезанные помидоры.

5 Маринованное мясо обжаривайте на масле 2–3 минуты, затем выньте. На этом же масле обжарьте нарезанный лук, добавьте мясо и жарьте все вместе еще 1–2 минуты.

85 минут | 137 ккал | 6 порций

У бараньего жира специфический вкус, поэтому перед термической обработкой следует удалить как можно больше жира с поверхности куска.

CANSTOCKPHOTO, MILLIONMENU

Journal-plaza.net

60 минут | 486 ккал | 4 порции

Сыр Бри от ТМ «Добряна» имеет мягкую сливочную текстуру, нежный вкус с легкой кислинкой и тонким грибным привкусом и ароматом. Снаружи он покрыт корочкой белой благородной плесени.

Утиная грудка, фаршированная сыром

На 4 порции:

- 4 филе утиной грудки
- 120 г сыра Бри от ТМ «Добряна»
- 1 яйцо
- 4 ломтика черствого батона
- 1/2 стакана пшеничной муки
- 2 ст.л. коньяка
- 2 ст.л. сливочного масла
- 4 ст.л. топленого масла
- черный молотый перец по вкусу
- соль по вкусу

1 Филе утки надрежьте вдоль пополам, разверните и слегка отбейте. Посолите и поперчите.

2 С сыра срежьте корочку, разомните и смешайте со сливочным маслом и коньяком.

3 На одну половинку филе разложите сырную начинку, накройте второй половиной, хорошо прижмите. Обваляйте филе в муке, смочите во взбитом яйце и запанируйте в тертом батоне.

5 Жарьте на топленом масле до образования золотистой корочки, затем прогрейте в духовке. Подавайте с жареными овощами и дольками апельсина.

Journal-plaza.net

Пожалуй, ничто не ассоциируется у нас с новогодними праздниками так прочно, как витающий в доме аромат цитрусовых. Так вот, апельсинов слишком много не бывает! С этим «зимним» фруктом можно приготовить не только изумительные десерты, но и оригинальные мясные блюда.

30 минут | 124 ккал | 6 порций

Зимнее солнце

Апельсиновый мусс

На 6 порций:

- *5 апельсинов*
- *6 яиц*
- *80 г сахара*
- *цедра 3 лимонов*
- *3 ст.л. воды*
- *5 ст.л. измельченных фисташек*

1 Апельсины очистите и разделите на дольки. Аккуратно слейте в сотейник выделившийся из апельсинов сок.

2 Яичные белки отделите от желтков. Соедините апельсиновый сок, дольки апельсина, сахар, воду и желтки.

3 Готовьте на водяной бане, пока масса не загустеет. Охладите смесь.

4 Взбейте белки в густую пену. Аккуратно введите их в охлажденную смесь. Добавьте лимонную цедру. Посыпьте мусс измельченными фисташками и подавайте.

Journal-plaza.net

Для украшения на почти застывшее желе можно выложить дольки апельсина или же залить его в половинки апельсиновых корочек и дать застыть.

Апельсиновое желе

На 2 порции:

- *2 апельсина*
- *200 г сахара*
- *160 г желатина*
- *400 мл воды*
- *лимонная кислота по вкусу*

1 Очистите апельсины от кожуры и порежьте на тонкие ломтики, удалите косточки. Засыпьте половиной нормы сахара и оставьте на 30–40 минут, чтобы выделился сок.

2 Натрите апельсиновую цедру. Вскипятите воду с оставшейся частью сахара и цедрой. Влейте замоченный желатин, тщательно вымешайте, чтобы он полностью растворился. Снимите с огня и влейте апельсиновый сок. Добавьте лимонную цедру по вкусу.

3 Сироп процедите, слегка охладите и разлейте в приготовленные формы, поставьте на холод для застывания.

55 минут | 68 ккал | 2 порции

123RF

Курица с апельсиновым соусом

На 2 порции:

- *500 г куриного филе*
- *2 апельсина*
- *3 луковицы*
- *2 ст.л. меда*
- *карри или имбирь*
- *соль по вкусу*

1 Нарежьте куриное филе на ломтики толщиной примерно 2 см.

2 Каждый ломтик слегка отбейте и посолите. Обжарьте до появления корочки. Затем выложите филе в форму для запекания.

3 Выдавите сок одного апельсина. Второй очистите от кожуры, нарежьте на дольки. С долек удалите пленки.

4 Очистите лук, нарежьте кольцами и пассеруйте в сливочном масле. Влейте в сковороду апельсиновый сок, две ложки меда. Добавьте дольки апельсина. Тушите в течение 3–5 минут.

5 Залейте куриное филе получившимся апельсиновым соусом. Выпекайте в духовом шкафу примерно 30 минут при температуре 150°С. Подавайте готовое блюдо с рисом или салатом.

Апельсины способствуют гораздо более легкому усвоению мяса или курицы.

80 минут | 175 ккал | 2 порции

123RF

Journal-plaza.net

Свинина с апельсинами

На 2 порции:

- *500 г свинины от ТМ «М'ясна весна»*
- *2 апельсина*
- *300 мл свежевыжатого апельсинового сока*
- *1 зубчик чеснока*
- *1 ч.л. французской горчицы*
- *2 ст.л. соевого соуса*
- *соль по вкусу*

1 Промойте мясо, удалите пленки и лишний жир, после чего порежьте на ломтики толщиной 2 см.

2 Каждый ломтик слегка отбейте, посолите и обжарьте в глубокой сковороде с обеих сторон до появления корочки (внутри мясо должно оставаться сочным, почти сырым).

3 Очистите чеснок, порежьте пластинками и добавьте к мясу. Потрясите сковороду, чтобы мясо смешалось с чесноком, уменьшите огонь и продолжайте жарить еще 3–5 минут, переворачивая мясо.

4 Влейте в сковороду с мясом апельсиновый сок, добавьте горчицу, соевый соус, перемешайте. Уменьшите огонь и тушите под крышкой 30–40 минут.

5 Порежьте апельсины, каждую дольку очистите от пленок. Выложите апельсины в сковороду, перемешайте с мясом и тушите еще 15 минут.

Кажется, что беззаботных дней на солнечных турецких курортах уже не вернуть, по крайней мере, до следующего сезона... Но можно подарить себе настроение теплого летнего дня на турецком побережье! Организуйте пикник с друзьями и приготовьте блюда по рецептам, которыми с нами поделилась шеф-повар ресторана турецкой кухни «Сарай-Бабай».

Турция близко

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Ассорти из мяса

Рецепт на стр. 28

30 минут | 230 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net

К блюдам турецкой кухни подаются пресные лепешки – так называемый хлеб «пальчики».

Мясной салат с овощами гриль

Рецепт на стр. 28

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

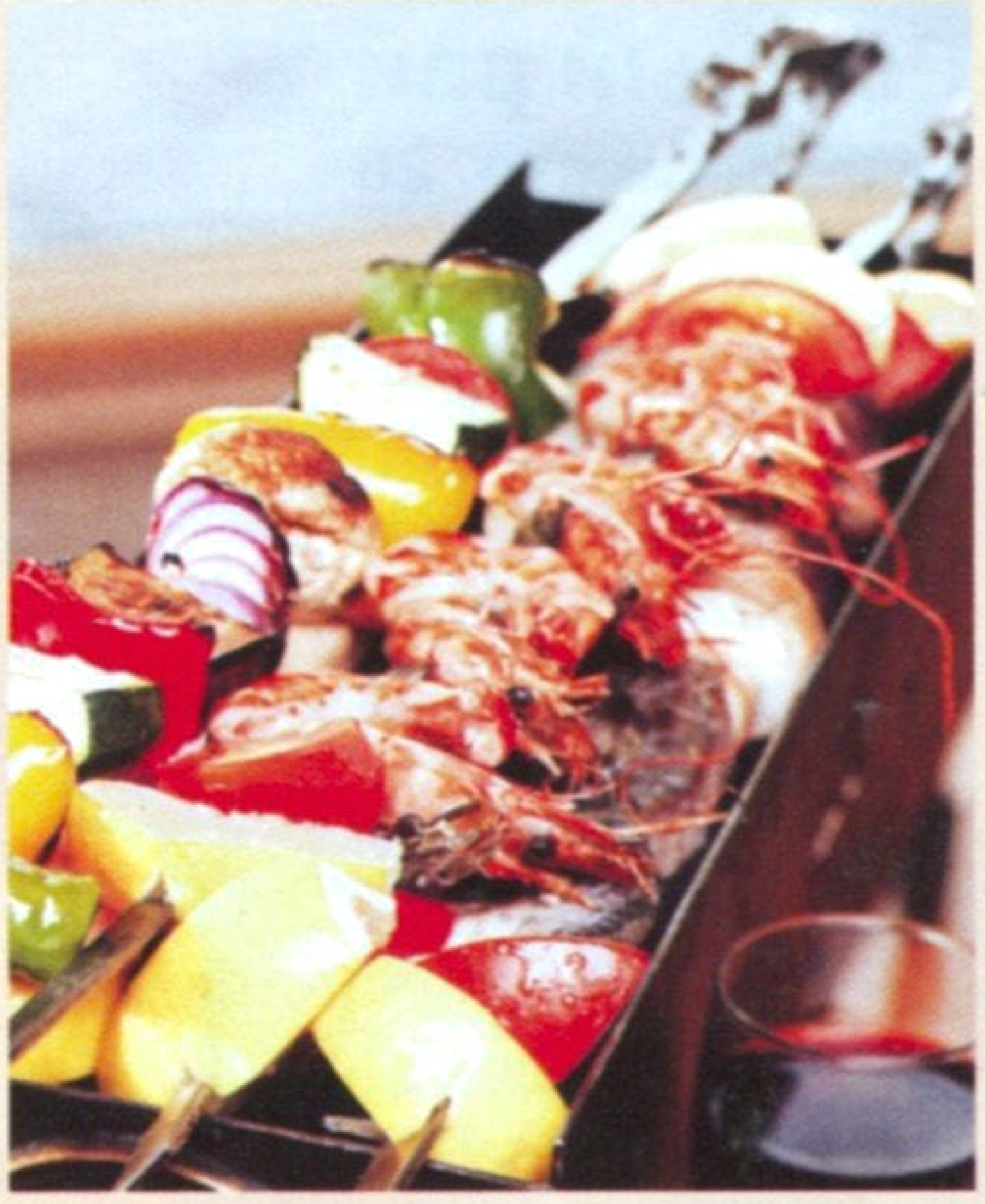
Journal-plaza.net

Рыбный рай

Рецепт на стр. 28

Основное правило турецкой кухни: специи и соусы не должны перебивать вкус основного ингредиента блюда.

20 минут | 180 ккал | 3 порции



Ассорти из мяса

На 4 порции:

- *150 г телятины*
- *150 г баранины*
- *150 г курицы*

Для маринада:

- *200 г жидкого йогурта*
- *80 г перечной пасты*
- *8 г соли*
- *8 г приправы для мяса*

Для гарнира:

- *400 г вареного рассыпчатого риса*
- *160 г помидора*
- *80 г красного острого перца*

1 Смешайте все ингредиенты для маринада. Нарежьте мясо на куски среднего размера и замаринуйте.

2 Зажарьте мясо на мангале. Отварите рис, нарежьте перец и помидоры.

3 Подавайте блюдо на саджи (турецкая посуда) с гарниром из вареного риса, свежих помидоров, острого перца и зелени.

Мясной салат с овощами гриль

На 3 порции:

- *80 г цукини*
- *80 г баклажана*
- *60 г телячьей вырезки*
- *70 г болгарского перца*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *1 ст.л. густого несладкого йогурта*
- *1 ст.л.острой аджики*
- *соль по вкусу*
- *зерна граната для украшения*
- *4 веточки петрушки для украшения*

1 Мясо и овощи обжарьте на мангале до готовности. Нарежьте крупными кубиками.

2 Для заправки смешайте йогурт, аджику и растительное масло.

3 Соедините овощи и заправку, посолите, тщательно перемешайте.

4 Выложите салат в тарелку горкой. Украсьте блюдо зернами граната и петрушкой.

Рыбный рай

На 3 порции:

- *70 г цукини*
- *70 г баклажана*
- *50 г шампиньонов*
- *50 г крымского лука*
- *60 г болгарского перца*
- *80 г помидора*
- *25 г перца чили*
- *1 ст.л. растительного масла*
- *соль на кончике ножа*
- *молотый красный перец*
- *120 г тигровых креветок*
- *60 г морских гребешков*
- *40 г мидий*
- *60 г осьминогов*
- *270 г эсколара*
- *125 г сома*

1 Цукини, баклажан, крымский лук очистите, нарежьте курпными кольцами.

2 Очистите шампиньоны. Помидор разрежьте на четыре части. Крупно нарежьте сладкий перец.

3 Замаринуйте морепродукты в смеси сухого белого вина, лимонного сока и приправы для рыбы. Зажарьте на мангале.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Подписка на журнал

Среди подписчиков, приславших копию подписного купона, будут разыграны «Книги гастронома» от **издательства «Эксмо»**

! Уважаемые подписчики, не забывайте указывать точный адрес доставки

ПОВІДОМЛЕННЯ

Отримувач платежу
ТОВ «Інтернешнл Медіа» | **26005001304304** | **33148271**
Код ЄДРПОУ

Установа банку
АТ «ОТП Банк», м. Київ | **300528**
МФО банку

Прізвище, ім'я та по батькові
Ідентифікаційний номер

Адреса доставки
Телефон

Вид платежу	Сума
Передплата на журнал «Кушать подано!»	
на 1-е півріччя 2010 року	**22,00 грн**

Касир

Пеня
Всього **22,00 грн**
Платник

КВИТАНЦІЯ

Отримувач платежу
ТОВ «Інтернешнл Медіа» | **26005001304304** | **33148271**
Код ЄДРПОУ

Установа банку
АТ «ОТП Банк», м. Київ | **300528**
МФО банку

Прізвище, ім'я та по батькові
Ідентифікаційний номер

Адреса доставки
Телефон

Вид платежу	Сума
Передплата на журнал «Кушать подано!»	
на 1-е півріччя 2010 року	**22,00 грн**

Касир

Пеня
Всього **22,00 грн**
Платник

Journal-plaza.net

Страна улыбок

35 минут
207 ккал
6 порций

Journal-plaza.net

Таиланд – страна сочных красок, аромата орхидей и приветливых улыбок. Те, кто там уже побывал, как правило, остаются в восторге и от необычной тайской кухни. Все кушанья тайцы стараются оформить красиво и ярко. Предлагаем устроить вечеринку в тайском стиле и приготовить эти экзотические блюда.

Идеальный вариант для приготовления вкусного и красивого блюда – рис пропаренный Gold ТМ "Жменька". Благодаря пропариванию, зерна остаются вкусными и рассыпчатыми даже после повторного разогрева, и сохраняют до 80% полезных витаминов и минеральных веществ.

Рис с ананасами

На 6 порций:

- *900 г вареного охлажденного риса Gold от ТМ «Жменька»*
- *1 крупный ананас*
- *250 г постной свинины*
- *100 г вареных креветок*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *1 луковица*
- *50 г обжаренных орехов кешью*
- *2 пера зеленого лука*
- *2 ст.л. рыбного соуса*
- *1 ст.л. соевого соуса*
- *10–12 листиков мяты для оформления*

1 Ананас разрежьте вдоль на 2 части. Из каждой половинки вырежьте мякоть и мелко ее нарубите.

2 В воке или большой сковороде разогрейте масло и обжаривайте 3–5 мин (до мягкости) мелко нарезанный репчатый лук. Добавьте нарезанную кубиками свинину и продолжайте обжаривать, пока мясо не приобретет ровный коричневый цвет.

3 В вок всыпьте креветки и рис, хорошо перемешайте с остальными продуктами. Продолжайте обжаривание, пока рис тщательно не прогреется.

4 Всыпьте измельченную мякоть ананаса, орехи и нарубленный зеленый лук. Добавьте рыбный и соевый соусы.

5 Готовой смесью наполните половинки ананаса. Поверх готового блюда уложите листочки мяты и орехи кешью.

FOTOLIA

Непременный атрибут праздников и фестивалей в Таиланде – традиционные кушанья. Чтобы хозяйка не отвлекалась на кухонные заботы, в застолье не предусмотрено перемен блюд.

Суп Том Ям

На 6 порций:

- *450 г креветок*
- *200 г шампиньонов*
- *400 мл кокосового молока (можно консервированного)*
- *400 мл куриного бульона*
- *5 зубчиков чеснока*
- *2 перца чили*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *цедра 1 лимона*
- *1 ст.л. сахара*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *10 мл сливок 10% жирности*
- *3 см свежего имбиря*

1 Зубчики чеснока нарежьте ломтиками, перцы чили – тонкими кольцами. Растительное масло разогрейте в сковороде, положите чеснок и обжаривайте несколько секунд. Достаньте и отложите. В том же масле обжарьте кольца чили. Достаньте перцы, сковороду снимите с огня, масло не выливайте.

2 В блендере измельчите обжаренный чеснок и чили. С помощью мелкой терки снимите с лимона цедру, оставляя на плоде горькую белую часть. Выдавите в чашку лимонный сок. Имбирь очистите и натрите на мелкой терке.

3 Цедру, сок, имбирь и сахар выложите в сковороду с чесноком и перцем, тщательно перемешайте и тушите на медленном огне, пока масса не станет однородной.

4 В кастрюле доведите до кипения куриный бульон, влейте кокосовое молоко. Добавьте приготовленную пасту. Перемешайте, закипятите и варите 2 минуты, постоянно помешивая.

5 Добавьте креветки, крупно нарезанные грибы и варите 2–3 минуты. Готовый суп снимите с огня и дайте настояться.

40 минут | 130 ккал | 6 порций

FOTOLIA

Journal-plaza.net

Простые рецепты от бабушки Нины

Кто может накормить самой вкусной на свете едой? Правильно, наши бабушки! Думаем, их блюда получаются такими потому, что они готовят их с огромной любовью. Ну а кроме того, их рецепты проверены временем и, безусловно, стоят того, чтобы внести их в свою коллекцию, сберечь и передать следующим поколениям. Этому и посвящена новая тема нашей рубрики. А кулинарными секретами с нами будет делиться самая настоящая бабушка Нина. Начнем с коронного блюда всех бабушек – с пирожков.

Дрожжевое безопарное тесто для пирожков

900 г муки, 0,5 л молока, 20 г дрожжей, 2 ст.л сахара, 100 г маргарина или 150 мл растительного масла, соль.

В миску влейте подогретое молоко (40°С), добавьте разведенные дрожжи, сахар, соль, хорошо размешайте, дайте постоять 30мин. Затем всыпьте муку и замесите тесто на столе, посыпанном мукой. Перед окончанием замешивания добавьте размягченный маргарин или растительное масло. Тесто месите, пока оно не перестанет прилипать к рукам, присыпьте мукой и поставьте на 3 часа в теплое место. Через час произведите обминку (если тесто хорошо подходит тесто, то 3 раза, если тесто подходит плохо – обминать только один раз). После формирования пирожков надо дать время тесту еще немного подойти перед выпечкой.

Жареные пирожки с ливером

1 кг дрожжевого теста; ливерный фарш (состоит из перемолотых говяжьих сердца, печени и легкого) – 500 г; 1 большой пучок зеленого лука; 1 ч.л. соли без верха; растительное масло для жарки.

Сначала на 2 столовых ложках растительного масла обжариваем до готовности (20–25 минут) ливерный фарш. Солим. Тесто делим на 40 одинаковых частей. Нарезаем зеленый лук, смешиваем с готовым горячим ливером. В высокую сковороду наливаем растительное масло на 2 пальца высотой (2–2,5 см). Каждый кусочек теста растягиваем руками (а можно и скалкой), превращая в лепешку. На тесто выкладываем одну столовую ложку (без верха) начинки. Защипываем края и жарим на среднем огне, с двух сторон. Нужно, чтобы лук в начинке успел притомиться. Выкладываем на дуршлаг, чтобы удалить излишки масла.

Пирожки с вареньем

1.2 кг муки, 2 стакана теплого молока, 1 стакан растительного масла, 30–40 г дрожжей, 1 ч.л. соли, цедра 1 лимона, варенье.

Замесите дрожжевое тесто по рецепту. Когда оно подойдет, влейте ложку растительного масла и добавьте столовую ложку сахара-песка с цедрой лимона; размешайте, раскатайте кусочки теста не очень тонко, положите на раскатанные кружочки теста по ложке варенья, смочите водой, прикройте вторым раскатанным кружком теста, поставьте в горячую духовку. Когда пирожки поднимутся и зарумянятся, выньте их и посыпьте сверху сахарной пудрой.

Пирожки с капустой и яйцом

1,5 дрожжевого теста, 3 яйца, небольшой кочан капусты, 2 ст.л. сливочного масла, 1 сырой желток, пучок укропа, соль, перец по вкусу.

Для начинки сначала варим вкрутую 3 яйца и мелко рубим. Затем шинкуем 1 средний или половину большого кочана капусты и опускаем на 1–2 минуты в большую кастрюлю с кипящей водой. Откиды-

Journal-plaza.net

ваем на дуршлаг и перекладываем в глубокую сковородку с горячим растительным маслом. Солим, перчим по вкусу. добавляем 2 ст.л. сливочного масла. Перемешиваем и всыпаем рубленые вареные яйца и мелко нарезанный пучок укропа. Когда тесто подошло, формируем пирожки с капустой и жарим их в большом количестве растительного масла или печем в духовке, предварительно смазав их яичным желтком.

Пирожки с черносливом

Для теста: 500 г муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, немного соли; для начинки – 400 г чернослива, 150 мл воды, 50 г сахара.

Из муки, молока, дрожжей, яиц, сливочного масла, сахара и соли замесите тесто и оставьте его для брожения в теплом месте на 2 часа. За это время тесто обомните 2 раза.

Приготовьте начинку: помойте чернослив, залейте горячей водой, оставьте для размягчения. Затем порежьте и перемешайте с сахаром. Из теста сделайте небольшие шарики для пирожков, раскатайте их в лепешки, на середину каждой лепешечки положите начинку, слепите пирожки. Уложите их на смазанный маслом противень, оставьте для расстойки на 15 минут, смажьте пирожки смесью яйца и сметаны. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 200°С до румяного цвета.

Пирожки «Русские постники»

1 стакан воды, 1 ч.л. соли, мука, растительное масло. Для начинки: перловая каша и соленые огурцы. Или: гречневая каша и солёные (маринованные) грибы.

Чайную ложку соли растворяем в воде и, добавляя небольшими порциями муку, начинаем замешивать тесто – должно получиться упругое, не липкое. Убираем его 30-40 минут «на отдых». В это время занимаемся начинкой: на масле обжариваем нарезанные соломкой солёные огурцы или грибы, добавляем к ним готовую кашу, недолго обжариваем. Тесто разделяем на шарики и раскатываем лепешечки, кладем начинку и защипываем как чебурек. Готовый пирожок обжариваем в растительном масле до получения хрустящей корочки.

Постные пирожки с картошкой и грибами

Для теста: 500 г муки, 1 стакан теплой воды, 25 г прессованных или 1 чайная ложка сухих дрожжей, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 ч.л. соли, 1 ст.л.сахара. Для начинки: 3 крупные картофелины, 2 головки лука, 5–6 сушеных грибов (желательно белых), 2 ст.л. растительного масла, соль и перец – по вкусу. Для смазки пирогов до выпечки – 2 ст.л. крепкого чая, после выпечки – 1 столовая ложка растительного масла.

Разведите в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль и сахар, замесите тесто из оставшейся воды и муки, добавьте распу-

щенные дрожжи, хорошо перемесите и в конце вылейте растительное масло. Накройте полиэтиленом и поставьте в теплое место для брожения. Сделайте два раза обминку. Стол (клеенку) смажьте растительным маслом и разделите тесто на кусочки граммов по 40. Дайте подойти и расплющьте их руками в лепешки. Приготовьте начинку: репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до готовности. Сваренные сушеные грибы мелко нарубите и перемешайте с луком. Из отварного картофеля и грибного отвара приготовьте густое пюре. Соедините его с луком и грибами. Посолите и поперчите по своему вкусу. Положите в середину каждой лепешки начинку и защипите. Переложите на смазанный растительным маслом противень швом вниз и дайте расстояться 10–15 минут. Смажьте сверху крепким чаем и поставьте выпекать при температуре 180°С до готовности. Когда испекутся, смажьте растительным маслом, чтобы верхняя корочка стала помягче.

Пирожки на кефире с рисом, яйцом и зеленым луком

Для теста: 3 стакана муки + мука для раскатывания теста, 1,5 стакана кефира, 1 яйцо, 1 ч.л. соды (без горки), щепотка соли, уксус.

Для начинки: 100 г вареного риса, 100 г брынзы, 2 яйца, 2–3 пера зеленого лука.

В миску наливаем кефир, гасим соду уксусом и перемешиваем. Вбиваем яйцо, солим, порциями добавляем муку и замешиваем тесто. Оно должно быть очень мягким, и даже слегка прилипать к рукам. Оставляем на расстойку на 30 минут.

Готовим начинку: в миску кладем рис, на крупной терке натираем брынзу и отваненные яйца. Мелко режем зеленый лук и кладем в начинку. Все перемешиваем. Тесто режем на 3 части. Каждую раскатываем в колбаску, которую разрезаем на 7–8 частей. Каждый кусочек теста обваливаем в муке, раскатываем в круг диаметром 8 см и обильно выкладываем начинку. Лепим пирожки, плотно защипывая тесто по краям. Разогреваем растительное масло в сковороде и жарим пирожки с обеих сторон до готовности, не забывая обжарить и по бокам.

Творожные пирожки с яблоком

5 яблок, 1,5 стакана муки, 2.5 ст.л. маргарина, 250 г творога, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, соль, питьевая сода, растительное масло (для жарки), сахарная пудра.

Яблоки очищают, мелко режут и посыпают сахаром. Готовят тесто, как для сырников, раскатывают его в виде колбаски. Разрезают ее поперек на равные части и формуют круглые лепешки. В середину каждой лепешки кладут фарш из яблок. Пирожки обжаривают на сковороде с разогретым растительным маслом. Готовые пирожки посыпают сахарной пудрой.

Journal-plaza.net

Алиса Еловенкова, кондитер, директор мастерской «Торталиса»

Все на елку!

«В лесу родилась елочка...» – эту песню знают все. А вот наша елочка от кондитерской «Торталиса», вопреки законам природы, родилась на кухне. Конечно, она пахнет не хвоей и снегом, а свежей сдобой. Но при этом вызывает даже больше радости, чем настоящая!

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

80 минут | 350 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

Торт «Елочка»

На 6 порций:

Для теста:

- *6 яиц*
- *180 г муки*
- *160 г сахара*
- *35 г какао*
- *40 г сливочного масла*

Для сиропа:

- *6 ст.л. сахара*
- *9 ст.л. воды*
- *2 ст.л. коньяка*

Для крема:

- *200 г сливочного масла*
- *50 г сахарной пудры*
- *100 г сгушеного молока*
- *50 г какао*
- *5 ст.л. измельченных орехов*

Для сахарной пасты:

- *5 ч.л. желатина*
- *125 мл глюкозного сиропа*
- *1 ст.л. глицерина*
- *3 ст.л. воды*
- *1 кг сахарной пудры*
- *зеленый пищевой краситель*

1

Яйца взбейте на большой скорости с сахаром, когда масса увеличится в 2,5 раза, осторожно всыпьте муку с какао, затем растопленное сливочное масло. Размешивайте ложкой, чтобы не осело тесто. Выпекайте при 180°С, затем переключите на 160 С на 40 минут.

2

Сварите сахар с водой, охладите и добавьте коньяк. Снимите верхушку бисквита, разрежьте его вдоль на 2 части. Пропитайте часть бисквита сиропом. Смешайте сливочное масло с сахарной пудрой, влейте сгущенное молоко, взбейте и добавьте какао.

3

Смажьте нижнюю часть кремом, разровняйте его по поверхности и посыпьте орехами.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Положите сверху вторую часть и пропитайте весь бисквит сиропом. Его удобнее наносить при помощи кисточки.

4

5

Выровняйте кремом боковые поверхности, затем заглазируйте кремом весь торт. Поставьте в холодильник на 2 часа.

Залейте желатин водой. оставьте набухать, затем растворите на водяной бане. Добавьте сироп глюкозы и глицерин, перемешайте до растворения. Просейте сахарную пудру, сделайте лунку и влейте в нее желатиновую смесь. Вымесите до пластичного состояния, раскатайте.

6

7

Плотно наложите лист из сахарной пасты на торт, лишнее срежьте. Для блеска можно смазать торт сиропом. Приготовьте немного сахарной пасты разных цветов, вырежьте из нее фигурки и украсьте готовую елочку.

50 минут | 260 ккал | 4 порции

Великолепное трио

Салат с лососем, хрустящие куриные крылышки и блинчики с сиропом – вот и все меню. Зато какая игра вкусов, какие изысканные рецепты! Каждый из них достоин отдельного внимания, а уж как великолепно они «звучат» в составе одного обеда!

Лососевый салат с манго

На 4 порции:

- 80 г салата фризе
- 10 г свежего корня имбиря
- 1 перец чили
- 3 ст.л. винного уксуса
- 8 ст.л. растительного масла
- 1/2 манго
- 1/2 свежего огурца
- 400 г филе лосося
- 1/2 лимона
- 6 веточек укропа
- 3 ст.л. сухого вина
- 2 ст.л. оливкового масла,
- 50 мл рыбного бульона
- 4 веточки мяты
- соль, перец по вкусу

1 Манго очистите и порежьте тонкими кольцами. Огурцы помойте, нарежьте тонкими полукольцами. Салатные листья вымойте и крупно нарежьте. Имбирь и перец чили очень мелко порубите. Для соуса: смешайте имбирь, перец чили, уксус и растительное масло. Посолите, поперчите, добавьте огурцы и манго.

2 Филе лосося посолите, поперчите и выложите в огнеупорную форму, смазанную маслом. Полейте лимонным соком, вином, оливковым маслом и рыбным бульоном. Запекайте в предварительно разогретой духовке 20–25 минут.

3 Достаньте из духовки, немного остудите и нарежьте кусочками. Разложите на тарелки листья салата фризе и кусочки рыбы. Украсьте листиками мяты и добавьте салат с манго и огурцами.

123RF

Journal-plaza.net

Куриные крылышки с горчицей

На 5 порций:

- *1 кг куриных крылышек*
- *2 ст.л. горчицы среднеострой от Kuhne*
- *1 ст.л. меда*
- *8 ст.л. оливкового масла*
- *2 ст.л. молотой паприки*
- *1 красный перец чили*
- *1 зеленый перец чили*
- *1/2 ч.л. тертого имбиря*

1 Разогрейте духовку до 200°С. Вымойте куриные крылышки и вытрите их полотенцем.

2 Смешайте горчицу *Kuhne* с медом, оливковым маслом, солью, перцем и молотой паприкой.

3 Почистите перец чили, помойте, нарежьте маленькими кубиками и перемешайте с имбирем.

4 Куриные крылышки намажьте полученным маринадом, разложите на бумагу для выпечки и готовьте в духовке приблизительно 30 минут. Это блюдо хорошо сочетается с соусом Kuhne Чили (или другим по вкусу) и хрустящим поджаристым хлебом.

«Соус Чили» от Kuhne приготовлен с добавлением спелых помидоров и молотых стручков перца чили. Подается и в холодном, и в горячем виде к мясу, птице, тушеным овощам.

30 минут | 430 ккал | 5 порций

45 минут · 256 ккал · 2 порции

Великолепная комбинация: хрустящие блинчики под соусом из апельсинового сока и брусники с лимонной карамелью.

Блинчики с бруснично-апельсиновым сиропом

На 4 порции:

- *80 г муки*
- *200 мл молока*
- *1 яйцо*
- *30 г сахара*
- *15 г сливочного масла*
- *соль по вкусу*

Для сиропа:

- *40 г сахара*
- *150 мл апельсинового сока*
- *немного апельсиновой цедры*
- *100 мл светлого пива*
- *200 г брусничного варенья*

Для карамели:

- *20 г сахара*
- *цедра половинки лимона*

1 Для сиропа: сахар карамелизируйте до светло-коричневого цвета. Залейте апельсиновым соком, добавьте цедру и варите 3–4 минуты. Добавьте бруснику и готовьте 2–3 минуты. Вмешайте предварительно разведенный в небольшом количестве воды крахмал.

2 Для блинчиков: смешайте муку, молоко, яйцо, щепотку соли, сахар и отставьте на 20 минут. Разогрейте небольшую (20 см в диаметре) сковородку, смажьте маслом и испеките 4 блинчика.

3 На каждый блинчик выложите бруснично-апельсиновый сироп, добавьте немного взбитых сливок, сверните трубочкой и подавайте. Особый вкус и аромат добавит лимонная карамель: сахар карамелизируйте и смешайте с небольшим количеством лимонной цедры.

123RF

Journal-plaza.net

«Про праздники» – уникальное подарочное издание из серии «Книга гастронома», подготовленное издательством «Эксмо». Поводов устроить торжественное застолье всегда найдется достаточно, а благодаря этой книге вы приготовите такие блюда, что можно будет смело сказать: «Праздник удался!»

Царский стол

15 минут | 74 ккал | 10 порций

Оливье по старинному рецепту

На 10 порций:

- *2 филе куриных грудок*
- *200 г раковых шеек*
- *5 картофелин*
- *3 свежих огурца*
- *2 маринованных огурца*
- *3 яйца*
- *1 ст.л. каперсов*
- *небольшая горсть оливок*
- *домашний майонез*

Для ланспика:

- *1,5 кг говяжьих костей*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *1 корень петрушки*
- *соль, черный перец*

1 Приготовьте ланспик: залейте кости водой, доведите до кипения. Добавьте обжаренные половинки лука, моркови и корня петрушки. Варите еще 5 часов на медленном огне. Бульон процедите.

2 В бульоне на медленном огне отварите филе, дайте остыть в бульоне 2 часа. Перелейте бульон в плоское блюдо слоем 2 см, поставьте застывать.

3 Отварите картофель в мундире, очистите и нарежьте кубиками. Маринованные огурцы очистите от кожицы, нарежьте кубиками, оливки – кружочками, измельчите каперсы. Все смешайте, добавьте 2 ст.л. майонеза, остудите.

4 Добавьте нарезанные кубиками очищенные свежие огурцы и измельченное куриное филе. Вареные яйца разрежьте пополам, выньте желток. Вместо него в половинки белков уложите нарезанный кубиками ланспик.

5 Готовый салат выложите в салатницу, добавьте 1–2 ст.л. майонеза, украсьте яйцами и раковыми шейками.

ПРО ПРАЗДНИКИ/М.: ЭКСМО, 2009. – 256 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

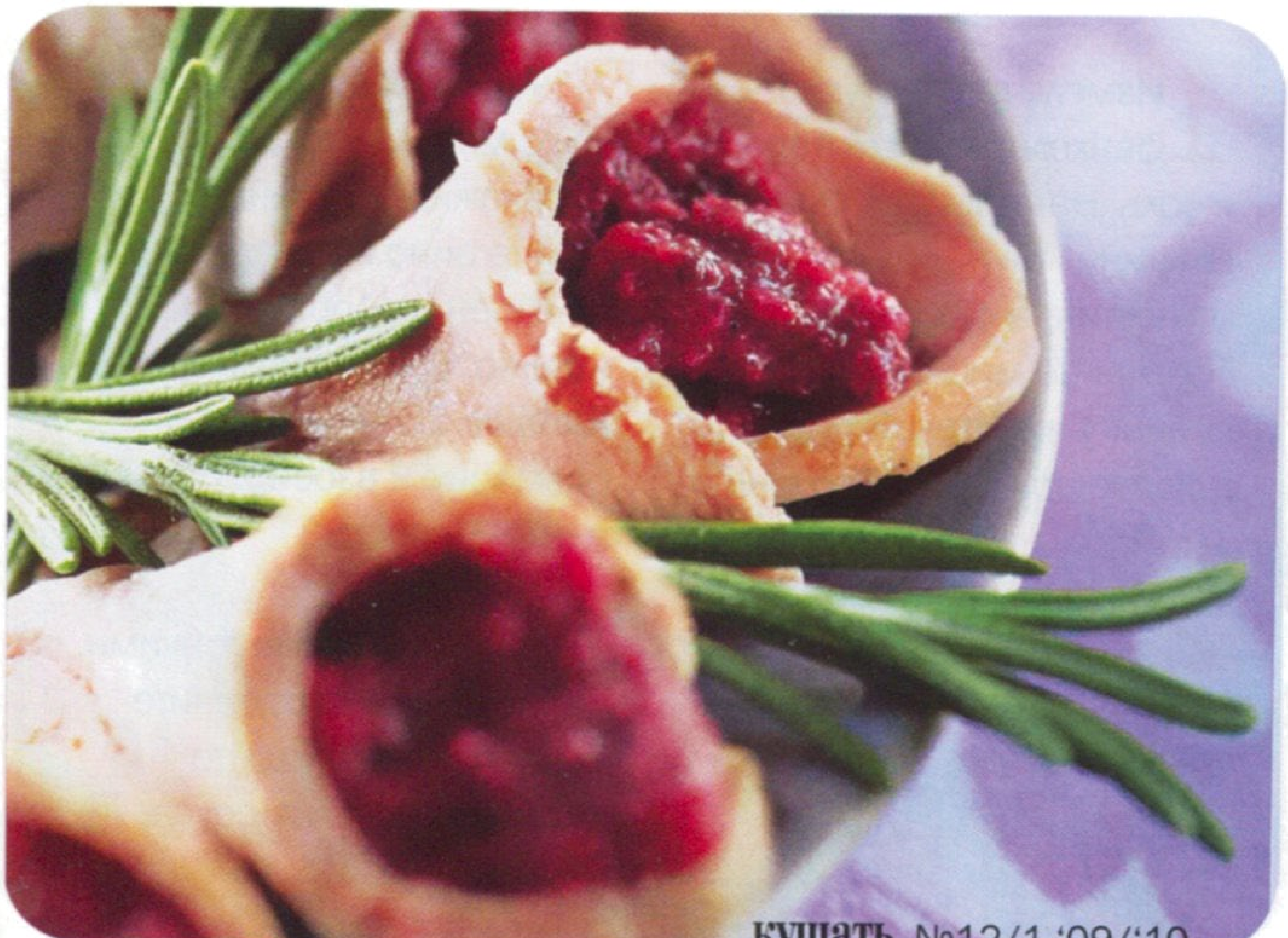
Journal-plaza.net

10 минут | 278 ккал | 4 порции

Грибной жюльен

25 минут | 322 ккал | 8 порций

Эклеры с креветками



215 минут | 169 ккал | 4 порции

Конвертики из свинины с вишневым соусом

Рецепты на обороте

БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

Грибной жюльен

На 4 порции:

- *2 ст.л. муки*
- *6 ст.л. сливочного масла*
- *400 мл сливок (20%)*
- *60 г сухих белых грибов*
- *2 луковицы*
- *3 зубчика чеснока*
- *60 г твердого сыра*
- *соль по вкусу*
- *молотый черный перец*
- *молотый мускатный орех*

1 Грибы залейте кипятком на 30 мин. Доведите до кипения, варите еще 5 минут. Промойте водой, остудите и нарежьте. Грибной отвар процедите.

2 Муку подсушите на сковороде, добавьте масло и готовьте еще минуту.

3 Разогрейте сливки и, помешивая, влейте в муку. Доведите до кипения и готовьте еще 3 минуты.

4 Лук и чеснок обжарьте в масле, добавьте грибы и 2 ст.л. отвара. Тушите без крышки 3 минуты. Добавьте сливочный соус и специи. Разложите жюльен по формочкам, посыпьте сыром. Выпекайте в духовке 4 минуты на противне с водой.

Эклеры с креветками

На 8 порций:

- *1 ст. муки*
- *120 г сливочного масла*
- *4 яйца*
- *1 ст.л. кунжутного семени*
- *щепотка соли*
- *300 г готовых креветок*
- *100 г творожного сыра*
- *2 ст.л. жирных сливок*
- *пучок укропа*
- *белый молотый перец*

1 Вскипятите 250 мл подсоленной воды и 100 г масла. Уменьшите огонь, всыпьте муку и размешивайте, пока тесто не начнет отделяться от стенок.

2 Снимите с огня и вбейте поочередно по одному яйцу. Мешайте до получения эластичного теста.

3 Отсадите на смазанный маслом противень эклеры. Поставьте в разогретую до 210°С духовку на 15 мин. Готовые эклеры надрежьте сбоку и присыпьте кунжутом.

4 Нарежьте укроп и креветки, смешайте с сыром и специями. Разрежьте эклеры пополам и вложите начинку.

Конвертики из свинины с вишневым соусом

На 4 порции:

- *500 г свиной вырезки*
- *2 луковицы*
- *1 стакан вяленых вишен*
- *2 ст. сухого красного вина*
- *1/2 стакана сахара*
- *2 ч.л. семян фенхеля*
- *1/2 ч.л. горошин перца*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *2 ч.л. соли*
- *2 веточки розмарина*

1 Измельчите в ступке фенхель, черный перец и соль. Натрите этой смесью свинину. Лук нарежьте, поместите в форму, сбрызните маслом. Положите свинину и выпекайте в духовке при 200°С 35 минут.

2 Переложите мясо на 2 слоя фольги, дайте остыть. Заверните в фольгу и поместите в холодильник на 2 часа.

3 Лук вместе с мясным соком переложите в сотейник, влейте вино и доведите до кипения. Добавьте вишню, сахар и розмарин. Готовьте 20 минут. Удалите розмарин и взбейте соус в блендере.

4 Нарежьте мясо тонкими ломтиками. Сверните конвертиками. Влейте в каждый по 1 ч.л. соуса.

ПРО ПРАЗДНИКИ/М.: ЭКСМО, 2009. – 256 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

150 минут | 264 ккал | 10 порций

Свинина с брусникой

45 минут | 280 ккал | 14 порций

Утка с курицей, запеченные в духовке

30 минут | 345 ккал | 15 порций

Китайское печенье с пожеланиями

Рецепты на обороте

БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Свинина с брусникой

На 10 порций:

- *2 кг мякоти свинины*
- *250 мл сухого розового вина* • *1/2 ст. сахара*
- *2 ст.л. жидкого меда*
- *3 см свежего корня имбиря*
- *1/2 ч.л. молотой корицы*
- *1/2 ч.л. молотой паприки*
- *500 г брусники*
- *100 мл сухого красного вина* • *соль*

1 Смешайте розовое вино, мед, натертый имбирь и специи.

2 Мясо обмажьте этим маринадом, положите на решетку противня. Поместите в духовку (220°C) на 10 минут. Уменьшите жар до 160°C, накройте мясо фольгой и запекайте 2 часа. За 30 минут до готовности снимите фольгу. Выньте мясо из духовки, снова накройте фольгой, дайте настояться 15 минут.

3 Слейте в сотейник выделившийся из мяса сок, добавьте красное вино и варите, пока соус не упарится на 1/3. Бруснику измельчите в блендере с сахаром, добавьте в соус и снимите с огня. Нарежьте мясо и подавайте с соусом.

Утка с курицей, запеченные в духовке

На 14 порций:

- *утка весом 2,5 кг*
- *курица весом 2,5 кг*
- *3–4 средние айвы*
- *3–4 средних зеленых яблока*
- *соль*
- *свежемолотый черный перец*

1 Утку и курицу тщательно обсушите. Ножницами для резки птицы или острым ножом вырежьте хребтовые кости. Переверните тушки грудками вверх и сильно надавите на них ладонью.

2 Разрежьте мясо на порционные кусочки , приправьте солью и перцем. Поместите куски на противень, чередуя их между собой.

3 Фрукты нарежьте на четвертинки, удалите сердцевину и разложите между кусками птицы. Накройте фольгой и выпекайте в духовке 35 минут при 200°C. Снимите фольгу и оставьте еще на 10 минут.

4 Готовую птицу вместе с фруктами переложите на подогретое блюдо и сразу подавайте.

Китайское печенье с пожеланиями

На 20–30 штук:

- *1 стакан муки*
- *2 ст.л. кукурузного крахмала*
- *1/2 стакана сахарной пудры*
- *1 ст.л. ванильного сахара*
- *3 яичных белка*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *щепотка соли*

1 Взбейте белки в пену, постепенно всыпая сахарную пудру и ванильный сахар. Не взбивайте сильно.

2 Просейте муку с крахмалом и солью, добавьте масло и 3 ст.л. холодной воды. Введите белковую массу и замесите не очень густое тесто. Дайте постоять 15 минут.

3 Раскатайте тесто, с помощью стакана или формочек вырежьте кружки диаметром 8 см. Выпекайте 7–8 минут при 180°C.

4 С помощью лопатки очень быстро снимите горячее печенье, заверните внутрь каждого заготовленную записочку с пожеланиями, сложите круг пополам, а затем еще раз согните, не склеивая при этом краев.

ПРО ПРАЗДНИКИ/М.: ЭКСМО, 2009. – 256 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

Этот десерт делают задолго до основных торжеств, чтобы он настоялся и приобрел особый вкус. По старинному английскому обычаю, все домашние приходят на кухню размешивать пудинг и при этом загадывают желание.

Английский рождественский пудинг

На 6 порций:

- *175 г муки*
- *175 г белых хлебных крошек*
- *175 г сливочного масла*
- *175 г коричневого сахара*
- *2 яйца*
- *200 г сушеного инжира*
- *200 г кураги*
- *200 г изюма кишмиш*
- *100 г сушеных вишен*
- *50 г корня имбиря*
- *50 г смеси из цитрусовой цедры*
- *100 г грецких орехов*
- *1 ст. л. молотой корицы*
- *1 ст. л. молотой гвоздики*
- *тертая цедра и сок 1 апельсина*
- *4 ст.л. имбирного вина или сока имбирного корня*
- *4 ст.л. бренди*

1 Мелко нарежьте сухофрукты, орехи, корень имбиря, положите в большую миску. Добавьте цедру, сок и специи. Смешайте и залейте бренди. Накройте фольгой и оставьте настояться на ночь.

2 Смажьте жиром форму для пудинга на 1 л. Соедините муку и крошки. Вотрите масло. Добавьте сахар, фруктовую начинку и яйца. Размешайте, влейте в форму и надавите сверху, чтобы пудинг плотно упаковался.

3 Накройте форму фольгой, плотно затяните веревкой и готовьте на водяной бане (или в пароварке с крышкой) в течение 6 часов.

4 Остудите, накройте фольгой и храните в темном прохладном месте, чтобы пудинг «созрел» (можно хранить в течение месяца).

5 Чтобы разогреть пудинг, накройте его фольгой и готовьте на пару 2 часа.

БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

Фуршетный стол удивлял разнообразием закусок, мясных деликатесов, напитков и изысканной сервировкой.

Презент от «Исузу Украина»

Светлана Островская (ИД «Интернешнл Медиа») и Михаил Литвинец («Исузу Украина») с великолепным праздничным тортом.

В начале октября компания «Исузу Украина» презентовала новый молоковоз, предназначенный для АПК и перерабатывающей промышленности.

Вечеринка, посвященная этому событию и подготовленная совместно с ИД «Интернешнл Медиа», состоялась в ресторане на воде «Сарай-Бабай» в присутствии многочисленных друзей и партнеров компании. Как сказал на презентации генеральный директор ЗАО «Автомобильная компания Исузу, Украина» Михаил Литвинец, с появлением новых современных молоковозов производители молока и компании-переработчики могут не волноваться за его качество по пути следования.

Гостей вечеринки угощали блюдами от шеф-повара

Катя Бужинская – в новом имидже.

По мнению руководства «Исузу Украина», новый молоковоз на базе среднетоннажного грузовика Isuzu NGR станет прекрасной альтернативой молоковозам советских времен.

Сарай-Бабай
carpatia
ШАЛАНДА
справжня ікра
ГАЛИЧИНА
Journal-plaza.net

Красную икру можно было есть ложками!

Вечеринка прошла в ресторане турецкой кухни «Сарай-Бабай»

Мясная нарезка выглядела очень аппетитно и просто таяла во рту.

ресторана: индейкой в томатном соусе, мидиями и шашлыками с пылу с жару и закусками с настоящей красной икрой ТМ «Шаланда». Особой популярностью у гостей пользовались мясные деликатесы от компании ВЕККА и итальянские сыры, предоставленные компанией Gruppo Due Ltd, к которым как нельзя лучше подходили изысканные вина от ТМ «Французский бульвар». Гостей вечера развлекали Катя Бужинская, Таня Дяченко, Таня Чепель и саксофонист Игорь Рудый. Желающим освежиться предлагали напитки от ТМ Carpatia и соки Sandora. И конечно же, не обошлось без подарков, любезно предоставленных ТМ «Галичина», ТМ «Добров», компаниями CREW, SIA и издательством «Эксмо».

Гурманы наслаждались изысканными итальянскими сырами.

Сочные мидии под нежным соусом оценили любители морепродуктов.

Михаил Литвинец («Исузу Украина»), Владимир Андрусенко («Спецтехсервис») и Такаши Канеко («Исузу Украина»).

Индейка в кисло-сладком соусе от ТМ «Инделика», приготовленная шеф-поваром, пришлась по душе всем гостям.

Коньяк «Шустов» согревал гостей прохладным октябрьским днем.

Кондитерская мастерская Квартет
FB ФРАНЦУЗЬКИЙ БУЛЬВАР®
BEKKA
M-SOUND
iMedia издательский дом
Journal-plaza.net

15 минут · 137 ккал · 2 порции

Очень сНежные

Эти светлые и легкие десерты напоминают снег, поэтому будут прекрасно смотреться на новогоднем столе. Да, они тоже тают, но не на солнце, а во рту!

Банановый мусс

На 2 порции:

- *5 бананов*
- *4 яйца*
- *40 г жирных сливок*
- *2 ст.л. сахара*
- *2 ч.л. лимонного сока*

1 Очистите 4 банана от кожуры (1 оставьте для украшения). Разотрите их в блендере. Добавьте лимонный сок.

2 Взбейте сливки, добавьте сахарную пудру. Соедините взбитые сливки с банановой массой.

3 Отделите желтки от белков. Взбейте белки в тугую пену. Аккуратно соедините взбитые белки с банановой массой.

4 Очистите банан, порежьте кружочками и украсьте мусс. Сразу подавайте к столу.

Journal-plaza.net

Рисовый пудинг

На 2 порции:

- *2 стакана молока 3,2% жирности*
- *200 г риса*
- *3 яйца*
- *1/2 ст. сахара*
- *150 г изюма*
- *ваниль по вкусу*

1 Влейте в кастрюлю стакан молока, доведите до кипения. Добавите рис и варите 20 минут на медленном огне, постоянно помешивая и снимая пенки.

2 Взбейте миксером яйца с сахаром и ванилью, добавьте оставшееся молоко.

3 Медленно добавьте смесь в рис, доведите до кипения и варите в течение 10 минут до загустения, постоянно помешивая.

4 Снимите кастрюлю с огня, добавьте изюм. Переложите пудинг в формы.

5 Поставьте пудинг, не накрывая, в холодильник на несколько часов, пока он окончательно не охладится и не загустеет.

Вместо изюма можно добавить, например, сушеные вишни или даже финики без косточек. Этот вкусный пудинг можно приготовить и без наполнителя.

40 минут | 177 ккал | 2 порции

123RF

40 минут | 180 ккал | 2 порции

Баварский крем – классический немецкий десерт. Кроме пломбира к нему можно добавить также фрукты, шоколад, кофе или ликер.

Баварский рисовый крем

На 2 порции:

- *150 г риса*
- *2 стакана молока*
- *3 яйца*
- *2 ст.л. желатина*
- *1 стакан сахара*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *1/2 стакана сливок*
- *2 пачки пломбира*

1 Промойте рис, залейте кипятком. Доведите до кипения, затем слейте воду. Залейте рис кипящим молоком и варите до мягкости. Остудите рис.

2 Желтки отделите от белков. Разотрите желтки с сахаром, разведите со сливками и проварите на водяной бане до густоты, непрерывно помешивая.

3 Добавьте в смесь разведенный желатин, холодный рис и ванильный сахар.

4 Когда смесь совершенно остынет, добавьте полурастаявший пломбир. Форму облейте холодной водой и вложите в нее крем. Поставьте застывать в холодильник на 2 часа.

5 Перед подачей крем можно посыпать тертым шоколадом или корицей либо полить вареньем.

123RF

Journal-plaza.net

Манный пудинг с инжирным вареньем

На 2 порции:

- *100 мл молока*
- *100 г сахара*
- *100 г сливочного масла*
- *200 г манной крупы*
- *1 палочка корицы*
- *инжирное варенье*

1 В небольшой кастрюле вскипятите воду с молоком, сахаром и корицей. Как только смесь закипит, снимите ее с огня и выньте палочку корицы.

2 В отдельной кастрюле растопите масло. Когда оно закипит, убавьте огонь и всыпьте, помешивая, манную крупу. Продолжайте помешивать, пока не получится густая каша. Осторожно влейте молоко.

3 Варите на медленном огне, постоянно помешивая, – масса должна быть однородной.

4 Дайте смеси немного остыть и взбейте в блендере. Выложите ее в формочки, смоченные холодной водой и поставьте на холод застывать. Перед подачей полейте пудинг вареньем и украсьте звездочками бадьяна.

Вы можете использовать любое варенье на свой вкус. В таком случае для украшения прекрасно подойдут ягоды.

25 минут | 250 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net

Согрей меня

В европейских городах наступила пора рождественских базаров с неповторимой атмосферой радостной суеты. Чтобы, совершая покупки к празднику, сделать передышку, местные жители устраиваются за расставленными прямо на улице столиками, общаются и пьют невероятно согревающий и слегка пьянящий чайный пунш. Присоединяйтесь!

10 минут | 102 ккал | 4 порции

Пунш «Чайный»

На 2 порции:

- 2 ч.л. черного чая
- 200 мл красного столового вина
- 300 мл воды
- 2 ст.л. сахара
- 0, 5 ч.л. гвоздики
- 0,5 ч.л. корицы
- лимонная цедра по вкусу

1 Заварите чай стаканом крутого кипятка. Настоявшийся крепкий чай слейте через ситечко в эмалированную посуду. Влейте в чай вино и подогрейте.

2 Соедините 100 мл воды, сахар, гвоздику, корицу и лимонную цедру и прокипятите в течение 2–3 минут.

3 Процедите отвар через ситечко. Соедините со смесью чая и вина. Подавайте горячим.

CANSTOCKPHOTO

Journal-plaza.net

Пунш «Горячительный»

На 6 порций:

- *750 мл воды*
- *250 мл рома*
- *250 мл бренди*
- *6 ч.л. черного чая*
- *1 апельсин*
- *0,5 лимона*
- *6 ст.л. сахара*

1 Заварите чай 3,5 стаканами крутого кипятка. Настоявшийся крепкий чай слейте через ситечко в эмалированную посуду.

2 Нарежьте апельсин и лимон крупными дольками. Соедините все ингредиенты и подогрейте.

3 Подавайте пунш в нагретых кружках или высоких пивных бокалах.

Родина пунша – Индия. А в Европе он стал популярным уже в XIV веке. В состав напитка входили 5 компонентов (ром, вино, сахар, сок и пряности). В переводе с хинди слово «пунш» означает «пять».

10 минут | 175 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

Еще раз про... морковь

Овощной сезон мы уже пережили. Но морковь, без которой невозможно приготовить практически ни одно блюдо нашего ежедневного меню, всегда под рукой. Правда, сегодня мы будем готовить не с морковью, а из моркови: в этих простых и полезных блюдах морковь играет главную роль.

Острая морковь

На 14 порций:

- *1 кг моркови*
- *40 г свежего имбиря*
- *1 зубок чеснока*
- *1 красный перец чили*
- *1 лимон, 3 ст.л. оливкового масла*
- *1/2 пучка кинзы*
- *2 ст.л. жареных семян кунжута, соль по вкусу*

1 Морковь очистите и натрите на терке длинными тонкими полосками. Чили разрежьте пополам, удалите сердцевину. Чили, имбирь и чеснок мелко нарежьте. Натрите цедру лимона и из мякоти выдавите 2 ст.л. лимонного сока.

2 Разогрейте большую сковородку, добавьте 2 ст.л. оливкового масла и обжаривайте в нем 2 минуты на медленном огне морковь, имбирь, чеснок и перец чили. Добавьте 1 ст.л. оливкового масла, цедру лимона и 2 ст.л. лимонного сока, все смешайте и посолите по вкусу.

3 Перед подачей присыпьте морковь кинзой и обжаренными семенами кунжута.

15 минут | 80 ккал | 14 порций

Journal-plaza.net

Густой суп с морковью и имбирем

На 4 порции:

- *800 мл мясного бульона*
- *300 г куриного филе*
- *120 г рисовой вермишели*
- *1 красный перец чили*
- *500 г моркови*
- *40 г корня свежего имбиря*
- *3 зубка чеснока*
- *4 красные луковицы*
- *500 мл морковного сока*
- *6 ст.л. соевого соуса*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *8 крупных листьев базилика*
- *1–2 ст.л. оливкового масла*

1 Вскипятите бульон и сварите в нем куриное филе (10–12 минут). Достаньте мясо, охладите и нарежьте маленькими кусочками. Отварите вермишель в соответствии с рекомендациями на упаковке, промойте и остудите. Перец чили нарежьте тонкими полосками. Морковь нарежьте тонкими пластинами вдоль, потом длинными тонкими полосками.

2 Имбирь и чеснок нарежьте тонкими кружочками. Лук крупно (по 0,5 см) нарежьте. Все вместе добавьте к бульону, долейте морковный сок и соевый соус и варите 15 минут на медленном огне. После чего добавьте морковь и варите 1–2 минуты. Влейте лимонный сок, добавьте вермишель и кусочки куриной грудки, все вместе доведите до кипения и сразу подавайте. Сверху присыпьте листиками базилика, полосками перца и сбрызните оливковым маслом.

Первоначально морковь выращивали не ради корнеплода, а ради ароматных листьев и семян. Первое упоминание об употреблении корнеплодов в пищу относится к I веку н.э.

50 минут · 60 ккал · 4 порции

123RF

Journal-plaza.net

60 минут | 376 ккал | 12 порций

Особую ценность морковь представляет как поставщик каротина, который превращается в организме в витамин А. Соперничать с морковью может разве что сладкий болгарский перец.

Морковь с копченой грудинкой

На 12 порций:

- *350 г моркови*
- *соль, белый молотый перец*
- *2 веточки тимьяна*
- *4 ст.л. оливкового масла*
- *8 шт. фундука*
- *100 г копченого куриного филе*
- *2 ст.л. фруктового желе*
- *2 ст.л. горчицы*
- *3 ст.л. лимонного сока*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *1/2 пучка перьев чеснока*
- *1 груша*

1 Морковь разрежьте пополам вдоль и нарежьте полосками по 5 см длиной. Переложите в огнеупорную посуду и добавьте соль, перец по вкусу, тимьян и оливковое масло. Все смешайте и запекайте в предварительно разогретой духовке 25–30 минут. За 10 минут до готовности добавьте орехи и жарьте все вместе.

2 С куриной грудки удалите жир и нарежьте маленькими кусочками. Отдельно смешайте желе, горчицу, лимонный сок, растительное масло, соль и перец. Орехи крупно нарубите. Чеснок нарежьте колечками. Из груши удалите сердцевину и нарежьте колечками. Все смешайте с морковью и подавайте в теплом виде.

Journal-plaza.net

Спагетти с морковной пастой

На 4 порции:

- 600 г моркови
- 120 г репчатого лука
- 1 красный перец чили
- 6 ст.л. оливкового масла
- соль по вкусу
- 5 ст.л. меда
- 100 г арахиса
- 1 ч.л. тертой апельсиновой цедры
- 1 ч.л. резаных листиков тимьяна
- 50 г тертого пармезана
- 75 г сыра фета
- тертая цедра 1 лимона
- молотый белый перец
- 300 г спагетти
- листики базилика для украшения

1 Для морковной пасты: морковь нарежьте кубиками. Лук измельчите, чили мелко нарежьте. Все вместе немного прожарьте на сковородке в 4 ст.л. оливкового масла. Посолите, добавьте сахар и карамелизируйте, постоянно помешивая. Арахис обжарьте на сковороде без масла. Подмешайте апельсиновую цедру и листики тимьяна. Все смешайте, добавьте пармезан и сделайте пюре.

2 Фету нарежьте тонкими кусочками, добавьте 2 ст.л. оливкового масла, лимонную цедру, белый перец и смешайте. Спагетти сварите в соответствии с рекомендациями на упаковке. Сервируйте спагетти вместе с морковной пастой и фетой, украсьте листиками базилика.

Содержание полезных веществ в моркови после варки не снижается, а увеличивается на треть, продолжая расти в первые несколько дней хранения в вареном виде.

45 минут | 208 ккал | 4 порции

123RF

Полное погружение

Миссия бытовой техники – облегчить нашу жизнь. С этой задачей прекрасно справляется такой прибор, как погружной блендер. На кухне это устройство возьмет на себя львиную долю работы. С его помощью можно замесить тесто, приготовить фарш, смешать ингредиенты для коктейля или измельчить орехи.

Блендер Kenwood HB 710 Triblade

■ Мощность – 700 Вт. Цена – 489 грн. Лезвие из нержавеющей стали состоит из 3х ножей, скоростной режим Turbo, части можно мыть в посудомоечной машине, чаша объемом 0,75 л.

Блендер Vitek VT-1472 PR

■ Мощность – 400 Вт. Цена – 270 грн. Съемная насадка из нержавеющей стали, система лезвий для более эффективного смешивания, противоскользящая кнопка управления, 2 скоростных режима, чаша объемом 0,8 л.

Блендер Moulinex Click&Mix DD406

■ Мощность – 600 Вт. Цена – 939 грн. Металлический корпус, 4 съемных насадки-ножа для взбивания, смешивания, колки льда, рубки, съемная насадка-венчик, 2 скоростных режима, чаша объемом 0,6 л.

Блендер Zelmer 490.4NP

■ Мощность – 600 Вт. Цена – 429 грн. 12 скоростных режимов, функция турбо, измельчитель, съемная насадка-венчик, чаша объемом 1,2 л.

Блендер Scarlett SL-1548

■ Мощность – 500 Вт. Цена – 405 грн. Импульсный режим работы, мини-измельчитель 0,75 л, 3 сменных диска, сменные насадки для замешивания теста и смешивания жидкостей, мерный стакан с крышкой 0,7 мл.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

ОтЧАЯнным домохозяйкам

Конечно, пакетированный чай – это просто спасительное средство для тех, кто привык не терять ни минуты. Но стоит ли спешить жить? Думаем, иногда нужно сказать себе «стоп» и устроить настоящее чаепитие, заварив напиток по всем правилам. И для такого случая приобрести чудесный заварник.

Заварник для чая Marcuises et Mandarins, Франция, 1679 грн

Заварник для чая, подогревающийся свечой, ASA, Германия 129 грн

Заварник для чая Petal,ручная работа, Англия, 1890 грн

Заварник для чая Blue butterfly, Англия, 1200 грн

Заварник для чая, Sanderson, Англия, 268 грн

Заварник для чая Cristobal Chocolat, Франция, 2230 грн

Заварник для чая, Butlers, Германия, 129, 99 грн

Заварник для чая, Polite Gold, Германия, 3100 грн

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

Journal-plaza.net

Ничто не сравнится с ощущением душевного тепла и покоя, который дарит праздник в кругу близких людей. А новогодний стол в таком случае – это воплощение домашнего уюта. Пример такой сервировки нам продемонстрировали в ресторане турецкой кухни «Сарай-Бабай».

Пока все дома

1 Поскольку сегодня за столом все свои, можно обойтись без лишних церемоний. Прежде всего, предлагаем заменить скатерть милыми льняными салфетками светлых тонов – только предварительно обязательно их накрахмальте.

2 Посуду для сервировки лучше также выбрать достаточно простую, без изыска, но она обязательно должна быть светлых оттенков.

3 Праздничную атмосферу легко задать при помощи декора: например, с белоснежными салфетками прекрасно сочетаются опять же белые елочные шары (или другие игрушки), которые достаточно просто разложить на столе. Здесь все элементарно: главное, чтобы цвет игрушек гармонировал с тоном салфеток. В нашем случае в качестве украшения выступили также половинки грецких орехов, «небрежно» рассыпанные по столу.

4 Кстати, в непринужденной домашней атмосфере на спинки стульев вполне можно повесить уютные теплые пледы – зима все-таки!

5 Даже если мы, взрослые, уже давно не верим в Деда Мороза, ощущение сказки всегда можно вернуть. А уж как обрадуются дети, если почетное место за столом, а точнее на столе, займет симпатичный Дед Мороз, пускай даже игрушечный.

Journal-plaza.net

5 способов сделать холодец еще вкуснее

Разве может настоящее застолье обойтись без холодца? Несмотря на «леденящее» название, это традиционное мясное блюдо обладает удивительной способностью согревать в зимние дни, дает ощущение тепла и сытости.

- Холодец из свинины или баранины нужно варить не менее 8 часов – тогда мясо разваривается настолько, что отваливается от костей. Для более насыщенного вкуса не вынимайте мясо из бульона сразу, а дайте настояться еще час.

- Чтобы убедиться в готовности холодца, нужно остудить ложку бульона на блюдце и коснуться жидкости пальцами. Если пальцы стали липкими – холодец удался.

- Если бульон получился неклейким, добавьте в него желатин: сначала замочите его в кипяченой воде на полчаса, затем доведите до кипения на водяной бане и влейте в горячий бульон.

- Самый простой способ удалить жир – убрать его с уже готового холодца. Удобнее сделать это горячим ножом – тогда поверхность холодца станет гладкой и блестящей.

- Холодец подают с горчицей или хреном. Есть и менее ядреный, «дамский» вариант: в обычный тертый хрен добавьте майонез и брусничное пюре.

FOTOLIA

Journal-plaza.net